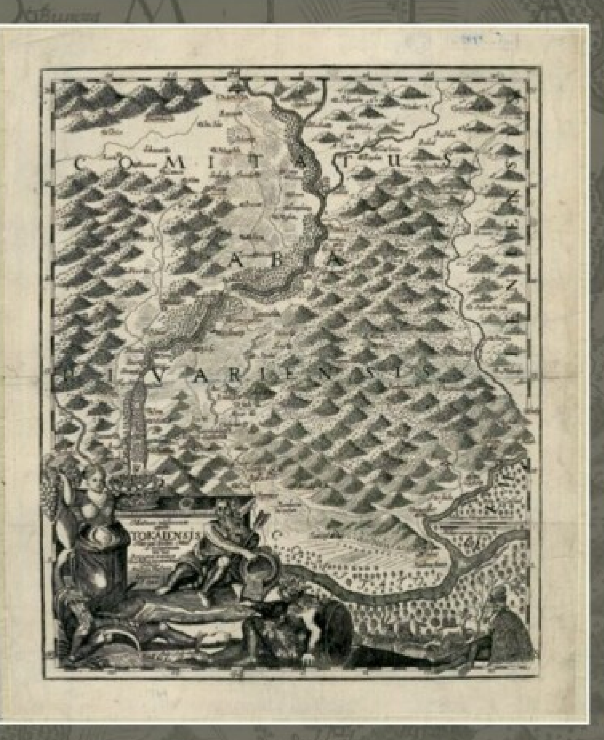
EUROPICA VARIETAS TOKAJENSIS - ΔΩΡΟΝ





LES RACINES DES VIGNOBLES DE TOKAJ ET SAUTERNES

Actes du Colloque international franco-hongrois les 2-6 novembre 2022, Sárospatak (Hongrie)

Sous la direction de
MICHEL FIGEAC, ISTVÁN MONOK







Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes. Actes du Colloque international franco-hongrois les 2–6 novembre 2022, Sárospatak (Hongrie)

The Roots of the Vineyards of Tokaj and Sauternes

Sous la direction de Michel Figeac et István Monok

https://orcid.org/0000-0001-7751-1544, https://orcid.org/0000-0001-7165-0252

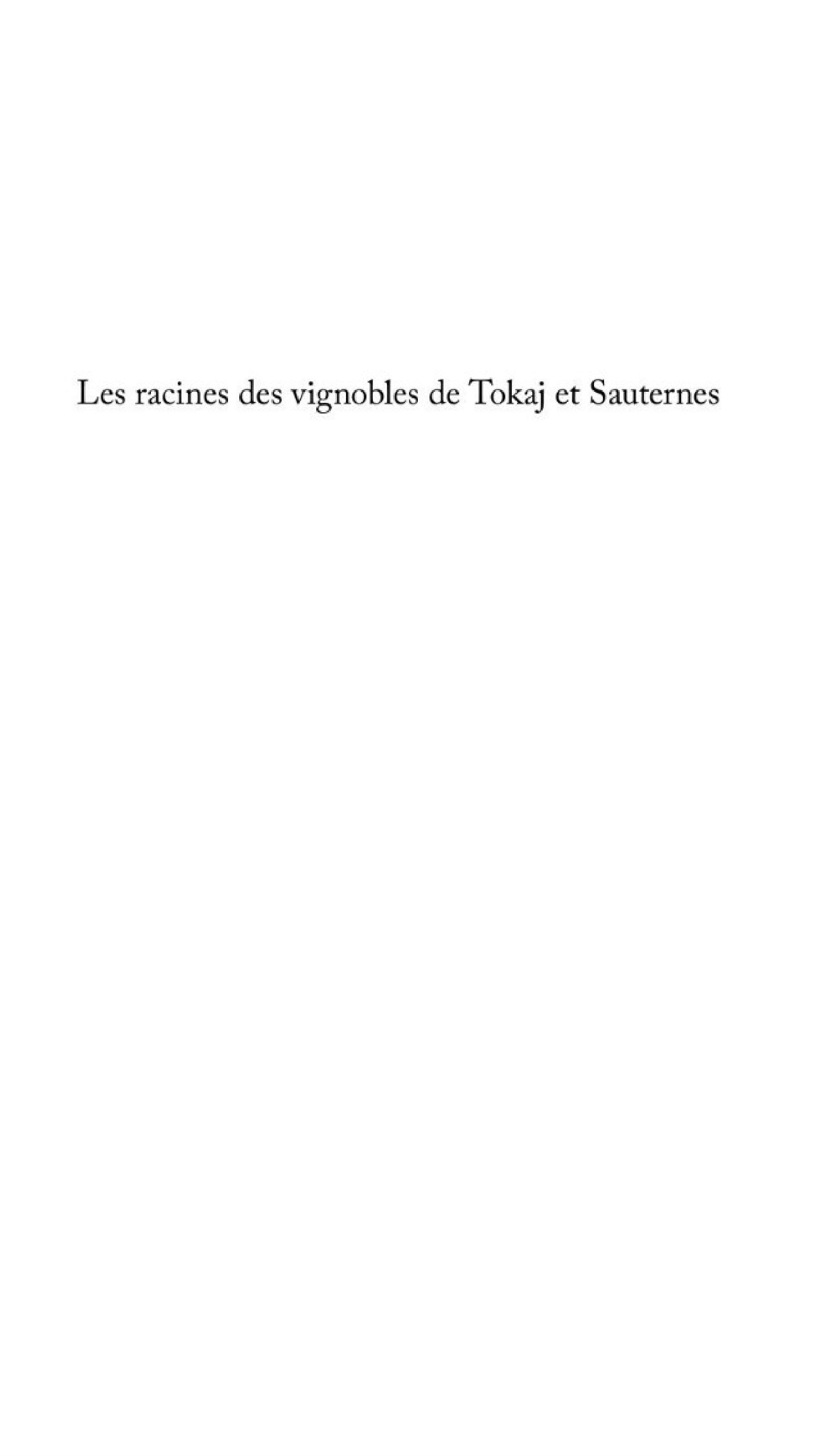
Kultúrtörténet, kulturális emlékezet / Cultural history, cultural memory (13056), Kertészet és szőlészet / Horticulture, viticulture (12610), Kora-újkori történelem / Early modern history (12976), Kulturális örökség, kulturális emlékezet / Cultural heritage, cultural memory (12998)

viticulture, histoire, héritage culturelle

viticulture, history, cultural heritage

https://doi.org/10.56037/978-963-414-976-7





Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes

Europica varietas Tokajensis

A Series of the Speculum Research Group of
Tokaj-Hegyalja University (Sárospatak, Hungary)

Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – ΔΩΡΟΝ

I.

Edited by
Áron Orbán



ISSN 2939-810X
ISBN 978-2-14-034213-4
ISBN 978-963-414-976-7

DOI: https://doi.org/10.56037/978-963-414-976-7

On the Front-Cover
Montium vitiferorum… Tokaiensis geographica representatio par Andreas Fucker (1749)

On the Back-Cover
Carte de Guyenne par Pierre de Belleyme (1747–1803)
című rézmetszetének (1749) részlete látható.

Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes

Actes du Colloque international franco-hongrois
les 2–6 novembre 2022, Sárospatak (Hongrie)

Sous la direction de
Michel Figeac, István Monok

Budapest – Sárospatak
L'Harmattan – Tokaj-Hegyalja Egyetem
2023

A kiadásért felel a L'Harmattan Kiadó ügyvezetője
és a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora

Le colloque était organisé en collaboration avec
l'Université de Tokaj-Hegyalja (Sárospatak),
l'Université Bordeaux-Montaigne, et
l'Institut d'Histoire du Centre de recherches en sciences humaines (Budapest)









Ont collaborés

Tímea Budai-Király (Index des noms et toponymes)
Péter Balázs (Traduction des résumés)
Viktória Vas (relecture du texte anglais)

Table des matières





Welcome Speech

Dear Colleagues !

In Sárospatak, wine and education have a cult.
In these two areas, knowledge can be gained, as well as attitude, self-confidence, morality, and humanity. Tokaj-Hegyalja's winery is famous far and wide and is synonymous with quality worldwide. Sárospatak and its region have established their reputation in the world both in terms of education and culture. We can start with Johannes Amos Comenius and continue with Ferenc Kazinczy, Lajos Kossuth, and others.
Research on Tokaj wine has already been going on at various levels, but it was only a few years ago that it got a new boost with the establishment of Tokaj-Hegyalja University. Looking at historical perspectives, this amount of time does not seem like much, but it is enough to find out whom we can and cannot count on. We know that we can count on our French colleagues in this work.
Tokaj-Hegyalja University is still a young institution. That is why you have little experience with it, and must be satisfied with what I solemnly promise: that we want to combine education in Sárospatak with the international recognition of Tokaj winemaking. We strongly believe that it will stand the test of time.
Our goal is to contribute to the professional strengthening and development of wineries in the region by establishing viticulture and winemaking training and with international connections ensuring that Tokaj wine is not only known and recognized but also consumed more widely. And if wine can be sold, the future of the region can be even more economically stable and secure.
We know that we can only build a more successful and productive future together.

As the university’s rector, I wish today's meeting will further strengthen the cooperation between wineries, Hungarian and French education, and research.
And let me close my lines with the words of the famous German poet Friedrich Schiller:
"When wine appears, bad things disappear."
Let's believe that he is right.

Ágnes Horváth
Rector of the Tokaj-Hegyalja University, Sárospatak

Discours de Sárospatak

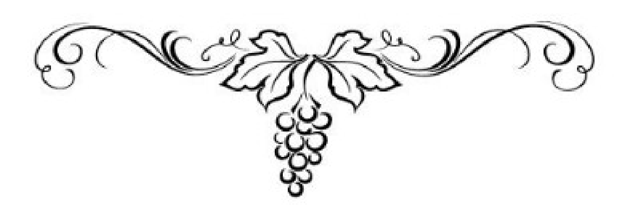
Monsieur István Monok, Monsieur Michel Figeac, Monsieur Péter Molnár, Monsieur Ferenc Tóth, Monsieur Samuel Tinon, Mesdames, Messieurs,

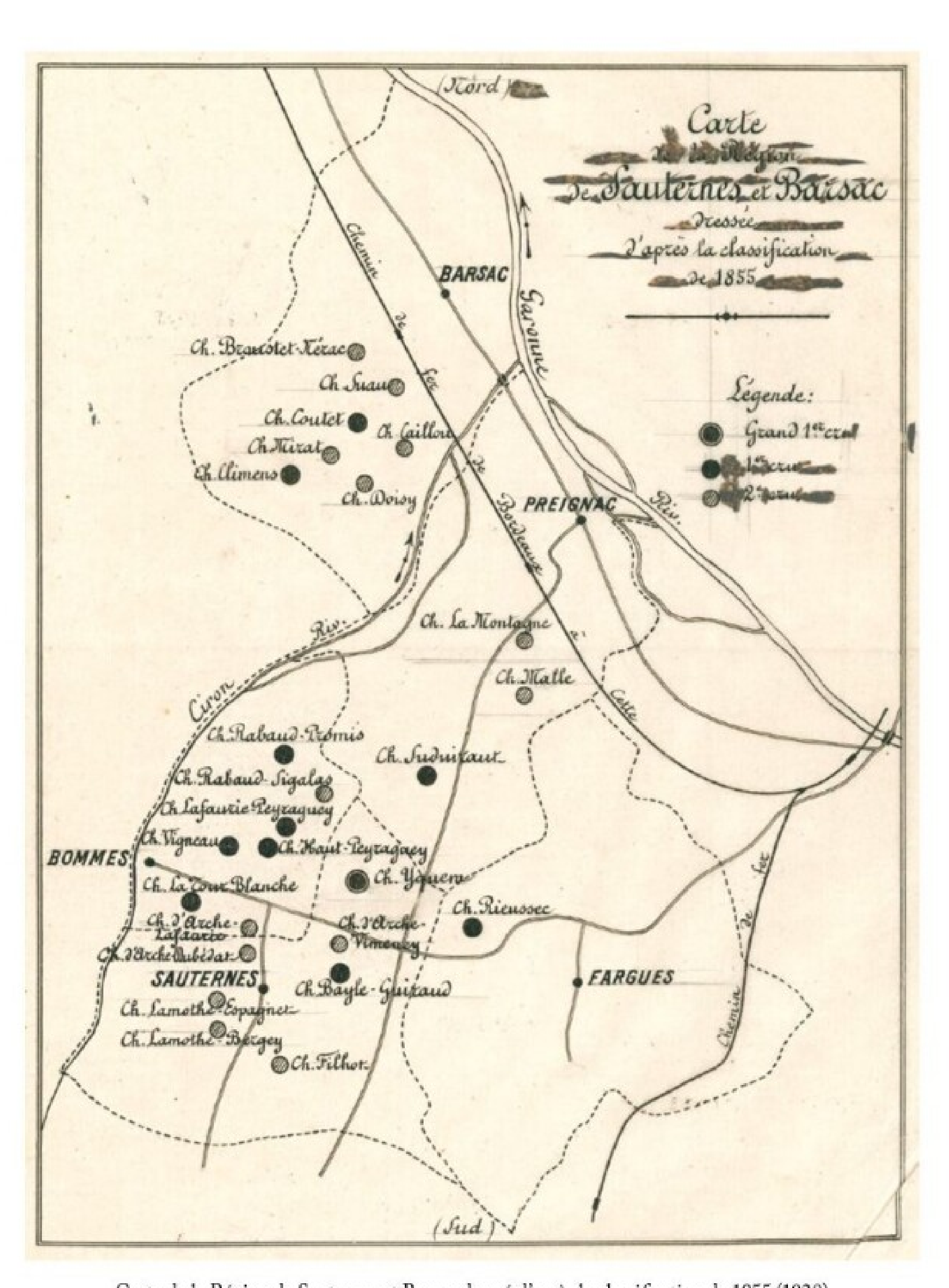
De la part de l’Institut français de Budapest nous sommes très heureuses d’être avec vous aujourd’hui pour l’inauguration de ce colloque « Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes », premier fruit de la coopération entre l’Université de Tokaj et l’Université Bordeaux-Montaigne.
Nous sommes très fiers, puisque nous avons été là à l’initiative de ce jumelage entre les villes de Sauternes et de Tolcsva, né en juillet 2021. Par la suite, nous avons eu un bel évènement qui a permis d’enraciner ce projet notamment par la plantation de pieds de vignes Bordeaux à Tarcal et vis versa. Nous sommes heureux de le voir grandir au fil du temps, pour engendrer une coopération de plus en plus forte entre les deux régions de Tokaj et de Bordeaux.
Depuis les premiers pas, il nous a toujours été important de suivre et de soutenir toutes les activités liées à cette coopération œnologue. Ce thème est une de nos priorités à soutenir dans le présent comme dans le futur comme nous l’avons indiqué à plusieurs reprises à Madame la rectrice. Son importance a également été accentuée par la récente visite de la Ministre de l’enseignement supérieur, de l’innovation et de la recherche à l’ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) à Bordeaux.
À travers ce colloque sur les racines des cépages, nous souhaitons rappeler notre attachement aux liens qui unissent la France et la Hongrie, ainsi que notre volonté de les renforcer encore davantage.
À cet égard, quelle meilleure collaboration que celle de l’éducation, de la culture et de l’échange des connaissances ?

C'est pourquoi nous sommes tout particulièrement heureux que cette initiative de colloque s'accompagne de projets éducatifs et universitaires. Nous avons déjà des projets pour 2023, avec par exemple une Summer School que nous pourrons réaliser en commun, et, nous l'espérons, envoyer des étudiants et chercheurs en France ; ainsi que d'accueillir l'expertise française à Tokaj.
Je terminerai ce discours en me référant au raisin, symbole de prospérité, de bonheur, d'abondance, mais aussi, de longévité. J'ai l'espoir que ces symboles forts sauront accompagner ce colloque ainsi que l'ensemble des projets que nous prévoyons pour le futur : puisse la prospérité, la longévité et la joie, accompagner l'échange de savoirs entre nos deux pays.
Je remercie chacun et chacune d'entre vous pour votre présence ici, et pour votre engagement dans de si beaux projets entre la France et la Hongrie.

Ariadné Kemele-Vandlik
Chargée de mission Coopération Scientifique,
Institut Français en Hongrie

Image et goût du vin – images des pays





Carte de la Région de Sauternes et Barsac dressé d'après la classification de 1855 (1920)

Le vin de Tokay vu par les Français ou l'affirmation d'une réputation dans un pays de vignoble



Marguerite Figeac-Monthus

Professeure d'histoire l'Université de Bordeaux
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain - Université de Bordeaux-Montaigne

Le 2 avril 1765, Voltaire écrit de Ferney à un de ses amis, le maître de ballet, Jean-Georges Noverre :

> «J'ai reçu le comte de Fé***(Fekete), Monsieur, avec tous les égards dus à sa naissance et à son mérite ; vous l'aviez sûrement instruit de toutes mes infirmités, et du délabrement affreux de mon estomac ; il m'a fait présent d'un spécifique délicieux, cinquante demi-bouteilles de vin de Tokay, tel que j'en buvais jadis chez le grand philosophe du Nord (Frédéric II).[1] »

Cet extrait de lettre du très célèbre philosophe français atteste de la place du tokay en Europe Centrale et plus particulièrement en Prusse où Voltaire en a certainement bu pour la première fois. Il révèle également de l'importance qu'il pouvait avoir au sein de l'aristocratie et des élites intellectuelles du XVIIIe siècle. Le comte János Fekete, évoqué par Voltaire, est un grand aristocrate hongrois qui se piquait de poésie. On retrouve ici, le mécanisme bien connu de diffusion des vins qui passe par un réseau ciblé de connaissances et la cour. Par ailleurs, Voltaire, sans nous en dire plus, semblait apprécier ce vin qui apparaissait comme la solution à ses maux d'estomac. Cette lettre intime, soulève plusieurs questions : le tokay est-il bien

[1] Œuvres de Voltaire présentés par Beuchot, tome 62, correspondance, Paris, chez Lefèvre Libraire, 1832, p. 278.

connu et reconnu en France à cette époque ? Comment ce vin est-il apprécié ? Comment devient-il un symbole de qualité et une référence au niveau viticole au point d'être imité ? Y a-t-il eu une évolution du XVIIIe au XIXe siècle ?

L'objectif de cet article est, en croisant des sources très différentes, journaux de voyages, presse spécialisée, traités de viticulture, dictionnaires et encyclopédies, ampélographies, livres et bulletins scientifiques, de comprendre comment s'est construite et s'est maintenue en France la réputation du tokay. Comment ce vin a pu acquérir une notoriété aux XVIIIe-XIXe siècles ? Pour répondre à cette question nous nous attacherons à trois éléments récurrents dans nos sources à l'origine de cette réputation, l'importance du terroir, le rôle des hommes et la place du commerce.

L'importance du terroir

Un espace viticole exceptionnel

La région vinicole de Tokay est située dans le nord-est de la Hongrie, dans un ensemble qui comprend à peu près entre 26 et 31 communes 3 sur un espace qui s'étend de Sátoraljaújhely à Monok. Deux villages à l'extrême nord, Szölöske et Kistoronya, autrefois peuplés de Hongrois ont été annexés par la Tchécoslovaquie lors des traités de paix conclus après le premier conflit mondial[2]. D'après la *Géographie universelle* de Conrad Malte-Brun parue au milieu du XIXe siècle, le tokay serait devenu le « nectar des dieux » grâce « en partie au sol, qui n'est qu'une poussière brune, douce, friable et légère, fermentant avec les acides et ressemblant à du basalte décomposé, et en partie au soin qu'on a de cueillir d'avance les premiers raisins mûrs, de les sécher, et d'en extraire une essence semblable au miel pour le goût[3]. » Des collines d'origine volcanique, qui ne dépassent pas 500 m, caractérisent le pays de Tokay, les pentes sont fortes et recouvertes d'une couche de rocaille et de *loess* si bien que l'eau ne parvient pas à s'y infiltrer et que la sécheresse domine. À certains endroits, pour fixer le sol, des terrasses ont été construites[4]. On trouve dans cette région viticole un microclimat permettant l'épanouissement d'un savoir-faire traditionnel. Dans la première moitié du XXe siècle, les températures moyennes atteignent entre 17 et 35 °C l'été et entre 10 et 27 °C l'automne. Les étés y sont très secs, les pluies très irrégulières le reste de l'année et les gelées sont très redoutées[5]. Le terroir est traversé par des rivières qui jouent un rôle capital pour la production et la commercialisation du tokay. Il s'agit du Bodrog qui se jette dans

---

2 László Alkonyi, *Tokay. The wine of Freedom*, Budapest, Borbarát, 2000, p. 10.

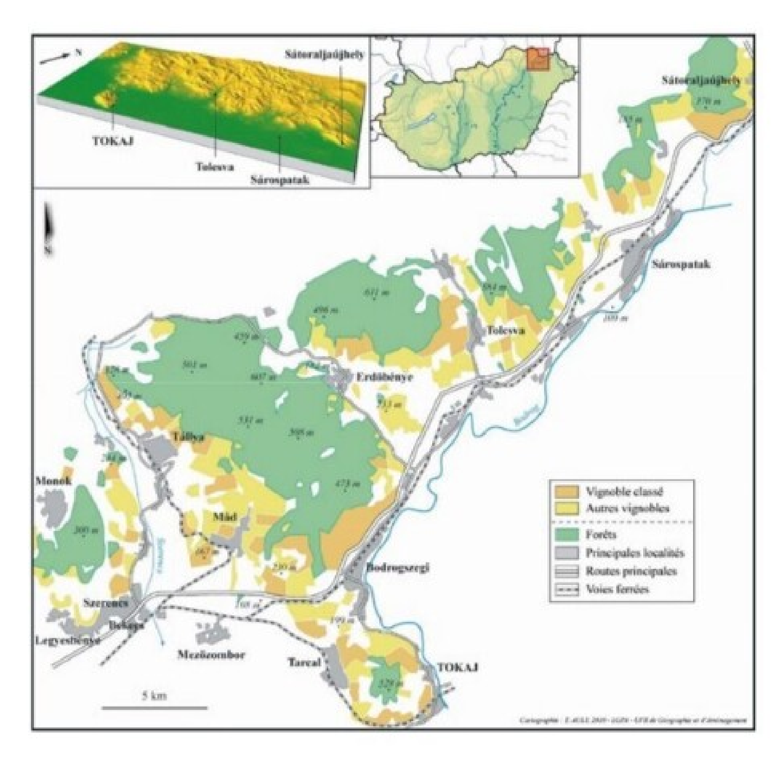
3 Malte-Brun, Conrad, *Géographie universelle ou description de toutes les parties du monde sur un plan nouveau*, T. 3, *Description de l'Europe*, Paris, Garnier frères éditeurs, 1853, p. 362-363.

4 Antoine Albitreccia, « La région vinicole du Tokay », *Annales de Géographie*, vol. 45, n° 254, 1936, p. 190-192

5 *Ibid.*

la Tisza, à l'origine, dès l'automne, de la formation de brumes matinales qui se dissipent progressivement sous l'effet du soleil ou de la brise mais qui permettent l'apparition d'un champignon microscopique, *le Botrytis cinerea*, plus connu sous le nom de pourriture noble. La Tisza constitue une voie de communication intéressante pour l'exportation des vins. Selon Imre Wellmann, c'est en effet grâce à des fleuves comme le Danube et au réseau urbain que la viticulture a pu s'épanouir en Hongrie. Plus un vin était apprécié à l'étranger, plus son exportation était favorisée par des villes possédant un vignoble de qualité[6].





6 Imre Wellmann, « Esquisse d'une histoire rurale de la Hongrie depuis la première moitié du XVII[e]-XVIII[e] siècles », *La Pensée*, n° 173, 1974, p. 55-70. Voir aussi : Marguerite Figeac-Monthus, Stéphanie Lachaud, *Ville et vin en France et en Europe du XV[e] siècle à nos jours*, La Crèche, La Geste éditions, 2021.

Avec une variété de cépages

Parallèlement, on sait qu'il existait au XVI[e] siècle dans le Tokay entre 10 et 12 espèces de cépages avérés. Il s'agissait sans doute d'espèces de raisins qui pouvaient se passeriller. Il fallait attendre une surmaturation de la vendange sur pied, les grains de raisin prenant un aspect flétri, ce qui permettait d'accroître la teneur en sucre du jus. Vers, 1610, un pasteur, Máté Szepsi Laczkó, y mène des expériences avec l'utilisation d'un nouveau cépage, le Furmint. Ce dernier donnait des baies passerillées en plus grande quantité que les autres et il était essentiel pour la composition du tokay comme d'ailleurs le Hárslevelü et le Muscat de Lunel[7]. Mais, que vient faire le Muscat de Lunel originaire de France en Hongrie ? Les cépages ne sont pas uniquement utilisés dans leur région de prédilection, le cas du Furmint étudié par Franca Battigelli peut aider à comprendre des mécanismes. La légende trouvée dans plusieurs livres du XIX[e] siècle qui probablement se recopient, veut que ce cépage originaire du Frioul, ait été importé en Hongrie au XIII[e] siècle lorsque le roi Bela IV fit appel à de nombreux colons italiens, wallons et lorrains pour y développer la viticulture[8]. Selon Conrad Malte-Brun ce serait très probablement les marchands vénitiens qui auraient contribué à l'introduction de ce cépage[9] . Le Muscat de Lunel a sans doute eu un peu le même parcours. En effet Lunel est une ville qui se situe en France, plus précisément aujourd'hui dans l'Hérault en Occitanie. Alain Rey dans son dictionnaire historique de la langue française fait remonter l'existence du nom à 1372, il arriva en Hongrie bien après le Furmint[10]. Bien que cela reste à étudier et surtout à prouver, il est fort probable qu'il y ait eu entre l'espace méditerranéen, la Hongrie, les États du Saint-Empire, à des époques différentes, des échanges de cépages. Au-delà, les sources montrent qu'il y a eu aux XVIII[e] – XIX[e] siècles des transferts de savoir-faire passant par une série d'écrits scientifiques[11]. Pour Imre Wellmann, dans la Hongrie du XVIII[e] siècle toute une littérature est diffusée, ouvrages de jésuites comme *l'Iter oeconomicum* de K. Fischer ou expériences agricoles de magnats comme celles qui furent publiées par G. Palocsay Horvath[12]. Il y eut aussi dans la seconde moitié du XVIII[e] siècle, la diffusion de nombreux livres étrangers portant sur le thème de la rénovation agricole. Ainsi, les Hongrois avaient traduit les ouvrages français se rapportant à la viticulture et l'œnologie naissante : Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux furent publiés à plusieurs reprises au début du XIX[e] siècle[13].

---

7 Ivan Balassa, *Tokay-Hegyalja. Szöleje és bora, Tokay*, Tokal-Hegyalja ÁG Borkombinát, 1991, p. 698-699.

8 Franca Battigelli, « le tocai frioulan », *in Des Vignobles et des vins à travers le monde, hommage à Alain Huetz de Lemps*, 1992, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, p. 525-534

9 Malte-Brun, *op. cit.*, 1853, p. 362-363.

10 Alain Rey (sous la dir. de), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Éditions Robert, 1995, p. 1293.

11 Voir dans la seconde partie de cet article.

12 Imre Wellmann, « Esquisse d'une histoire rurale de la Hongrie depuis la première moitié du XVII[e]-XVIII[e] siècles », *La Pensée*, n° 173, 1974, p. 55-70.

13 Imre Wellmann , « Esquisse d'une histoire rurale de la Hongrie depuis la première moitié du XVIII[e]

Des vendanges tardives

Le tokay est un vin à vendanges tardives. Dans son *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818*, François-Sulpice Beudant explique très bien leur importance :

> « La vendange se fait toujours fort tard, et communément à la fin d'octobre, parce qu'on attend que le raisin soit parvenu à sa plus grande maturité et qu'une partie se soit à demi-desséchée sur les ceps. La qualité du vin dépend surtout du temps qu'il fait pendant l'automne ; il faut pour que le fruit puisse mûrir et se dessécher convenablement, qu'une chaleur suffisante vienne se combiner avec la fraîcheur et la rosée des nuits, avec les brouillards qu'il fait à cette époque ; si l'une de ces circonstances vient à l'emporter trop sur l'autre, si des gelées précoces viennent à se faire sentir, le raisin ne parvient point au degré de maturité nécessaire, et les plus belles espérances de récolte s'évanouissent. On porte aussi dans la vendange des précautions particulières qu'on ne prend pas dans les vignes ordinairement : d'abord on cueille à part tous les raisins suffisamment desséchés, et ceux qui n'ont atteint que le simple degré de maturité ; mais dans l'un et l'autre cas, on a soin de rejeter toutes les parties gâtées[14]. »

Ces remarques sont renforcées par les appréciations d'autres auteurs. Ainsi, Gibelin, Docteur en médecine, note en 1790 :

> « La vendange se fait toujours aussi tard qu'il est possible. Elle commence ordinairement à la fête de Saint-Simon et Saint-jude, le 28 octobre, et quelquefois ce n'est qu'à la Saint-Martin, le 11 novembre. Cela est déterminé par la saison ; car on laisse les raisins sur la souche aussi longtemps que le temps le permet, parce qu'on regarde les gelées, qui depuis la fin d'août sont très vives pendant la nuit, comme très avantageuses pour la qualité du vin. Il arrive par ce moyen que quand on commence à vendanger, une grande partie des grappes sont flétries, et ressemblent, à un certain point, à des raisins secs[15]. »

Il nous apprend également qu'il existe quatre variétés de vin : « qu'on distingue à Tokay par les noms d'Essence, d'Auspruch (sélection de baies sèches), de Mafslafch & de Vin ordinaire[16] ». Après avoir expliqué comment se faisaient les différents vins, Gibelin précise :

> « L'Auspruch est le vin qu'on exporte communément, et qui est connu dans les pays étrangers sous le nom de tokay. Voici les meilleures règles pour juger de sa qualité : mais dans ce cas comme dans beaucoup d'autres, l'expérience seule peut permettre en état de les appliquer.

siècle jusqu'au milieu du XIX[e] siècle », *Annales ESC*, n° 6, nov-déc. 1968, p. 1181-1210.

[14] François-Sulpice Beudant, *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818*, tome II, Paris, Verdière, 1822, p. 247.

[15] Gibelin (Docteur), *Abrégé des transactions philosophiques de la Société royale de Londres*, traduit de l'Anglais, année 1773 2[e] partie « vin de Tokay », tome second, Paris, Buisson, p. 339.

[16] *Ibid.*

1. Sa couleur se doit être ni rougeâtre, comme elle l'est souvent, ni très pâle, mais claire et argentée.
2. En le goûtant, il ne faut pas l'avaler tout de suite, mais s'en humecter seulement le palais et le bout de la langue. S'il la pique et qu'on y découvre de l'acrimonie, il n'est pas bon. Il doit avoir une faveur douce et souple.
3. Lorsqu'on le verse, il doit former des globules dans le verre, et présenter une apparence huileuse.
4. Lorsqu'il est naturel, le plus fort est toujours de meilleure qualité.
5. Lorsqu'il est avalé, il doit laisser dans la bouche un goût terreux astringent, qu'on nomme le goût de la racine. Les Polonais en particulier veulent dans leur tokay ce goût astringent et austère[17]. »

Ce qui nous intéresse ici dans l'utilisation des vendanges tardives et de la pourriture noble c'est le fait qu'elles donnent très tôt naissance à une grande variété de vins réputés. Si cette renommée est déjà bien établie au XVIIIe siècle, l'époque de son apparition et la qualité restent à expliquer, les écrivains vont chercher dans le passé des événements susceptibles de comprendre l'exceptionnel mettant en valeur le rôle des hommes.

Le rôle des hommes

Comprendre et expliquer l'exceptionnel

À une époque où les vins ont bien du mal à se conserver, le tokay, surnommé « vin de liqueur » fait figure d'exception. Les hommes cherchent à expliquer l'existence de ce nectar d'exception par l'existence de toute une série d'histoires plus ou moins arrangées. Celle qui a subsisté jusqu'à aujourd'hui est celle concernant les origines du tokay-aszù. Ce dernier serait né au milieu du XVIIe siècle grâce à une princesse hongroise, Susanna Lórántffy, épouse du prince György Ier Rákóczi. Les vendanges furent retardées à cause de la présence de l'armée turque mais lorsque celle-ci s'éloigna, la princesse ordonna de récolter et de presser les raisins couverts de pourriture noble. De cette décision prise de manière hâtive, ressortit un vin d'un goût exceptionnel qui devait être prisé dans toute l'Europe. Cette légende, encore tenace aujourd'hui, a été embellie et sans doute transformée pour mieux vendre un produit.

On sait aujourd'hui que le tokay aszù aurait été produit la première fois par Szepsi Laczkó Máté (1567-1633). Ce prêtre de l'Église réformée, proche de la cour, qui s'intéressait beaucoup à la viticulture, fit goûter le premier tokay aszù du vignoble Oresmus situé dans la province de Sárospatak, à la princesse Zsuzsanna Lóránt-

[17] *Ibid*, p. 341.

ffy, vers 1620 mais il faut attendre 1655 pour voir la Diète ordonner obligatoire la sélection des grains aszù[18]. On sait par ailleurs, grâce à un inventaire de la cave de Rákóczi, qu'il y avait déjà la présence de vins de ce type en 1635[19]. Il reste à savoir quand a été construite et développée cette histoire ? En France beaucoup de légendes sont établies autour des vins et alcools aux XVIII-XIXe siècles à l'instar de la Marie Brizard[20]. Transformer le passé pour vendre pas seulement un vin mais aussi une histoire, ne serait-elle pas une stratégie commerciale ? Au-delà il est intéressant d'établir ici une analogie avec ce qui se passe en Sauternais à la même époque où l'on commence à pratiquer les vendanges tardives et à utiliser la pourriture noble[21]. Cela correspondrait-il à une demande plus forte des marchés ? Seule une étude plus approfondie pourrait permettre de le prouver. À côté de cette découverte du Tokay-aszù, d'autres histoires existent.

Au début du XIXe siècle, dans le *Bulletin des sciences agricoles et économiques* Jung raconte :

> « Pendant le concile de Trente, plusieurs prélats, surtout ceux d'Italie, vantaient le vin de leur patrie. Georges Drascowich, évêque de Colocza, soutint que celui de Hongrie l'emportait sur tous les autres. Personne ne voulant le croire sur parole, il fit sur-le-champ apporter un échantillon de vin de Tallya-Mada (une des premières qualités de Tokay). Le Pape lui-même en goûta et déclara hautement qu'il n'avait jamais rien bu de meilleur. Ceci arriva en 1562. Mais, le tokay, a acquis une qualité bien supérieure depuis que l'on a adopté la méthode de choisir le raisin[22]. »

Dans cet extrait on pourrait penser qu'il s'agit du vin de Tokay d'avant la découverte de la pourriture noble, or une expression prête à confusion « la méthode de choisir le raisin », s'agirait-il comme dans l'azsù, de sélection de grains, d'un système de tries déjà existant ? Cette histoire retransmise au XIXe siècle et souvent recopiée, interroge et contredit un peu la précédente. À cela se rajoute la découverte ou l'arrivée du Furmint (écrit Formint dans le texte) en Hongrie dont Albert de la Fizelière nous rapporte au XIXe siècle :

> « Le tokay, ce nectar des banquets royaux, est produit dans le comté de Zemplin, sur les coteaux de Hegy-Allya, par un raisin connu sous le nom de Formint, ce qui a fait supposer à quelques antiquaires, à Szirmay de Szirma, qui a écrit sur ces matières, qu'il est originaire de Formies, cru tant célébré par Horace. Ce qu'il y a de certain, c'est que plusieurs vignobles de Tokay furent plantés avec des ceps rapportés de Malvasie en Morée par les Vénétiens, en 1241[23]. »

---

18 S.Bodnár, « Quality and origine protection of the tokay wines » *In* E.P.Botos, Vine and Wine économy. Proceedings of the international symposium Kecskemét, Hungary 25-29 june 1990, Amsterdam-Oxford-New-York-Tokyo, Elsevier, 1991, p. 23

19 https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/tokay-hegyalja-3 (consulté en septembre 2022)

20 Hubert Bonin, *Marie Brizard*, Bordeaux, L'Horizon Chimérique, 1994.

21 Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vignerons des années 1650 à la fin du XVIIIe siècle*, Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest, 2012, p. 34-65.

22 M.J. Jung, Bulletin des sciences agricoles et économiques, tome XIII, Paris 1829, p. 126-127.

23 Albert de La Fizelière, Vins à la mode et cabarets au XVIIe siècle, Paris, René Pincebourde éditeur,

Cette idée du rôle dynamique des Vénitiens revient souvent dans les ouvrages du XIX[e] siècle à quelques nuances près car les auteurs se recopient et transforment leur information d'origine. Ainsi, le géographe Malte Brun raconte la même histoire en I826, paru pour la première fois en 1810, quarante ans avant le texte d'Albert de la Fizelière[24]. Cette implantation italienne est vraisemblable et ces histoires nous montrent l'existence d'une évolution lente : on découvre d'abord un cépage convenant au pays, puis les vendanges tardives, puis le *botrytis cinerea* responsable de la production de ce vin de liqueur.

La légende des grains d'or que l'on retrouve également dans plusieurs ouvrages est tout aussi intéressante : « Un vigneron déclara un jour qu'il avait vu de l'or dans les grains d'un raisin de Tallya-Mada, le meilleur cru de Tokay. Tout le monde le crut, et les convives des princes de Hongrie[25]. » et de nous dire plus loin enlevant ainsi toute sa poésie à l'histoire : « le savant Szirmay prouva enfin que cet or végétal dans les raisins n'était autre que l'œuf d'un insecte autour, duquel le sucre du raisin s'était comme cristallisé[26]. » Ainsi, en 1766, Jean-Baptiste Robinet essaie déjà d'expliquer de manière rationnelle la présence de grains d'or dans les baies de raisin[27]. Toutes ces histoires sont colportées par les élites européennes qui ajoutent au plaisir de boire, le plaisir de croire, celui de se laisser convaincre par une belle légende et ce jusqu'au XIXe siècle.

Le rôle de la noblesse et des cours européennes

La viticulture est liée en général aux lois du marché et obéit à un mécanisme essentiel : l'offre et la demande. Très tôt à Tokay le vin n'est pas réservé à une consommation locale, bien au contraire, c'est une production destinée d'abord à une riche aristocratie puis exportée, mais pour développer l'exportation il faut donner l'envie d'acheter et savoir repérer les lieux où le tokay pouvait être acheté. Sous l'Ancien Régime en effet, pour qu'un vin soit apprécié de tous, il fallait qu'il soit renommé et pour qu'il soit renommé il fallait qu'il soit connu dans les cours européennes, car les modes, qu'elles soient alimentaires, culinaires ou vestimentaires étaient « fabriquées » par les souverains. Le rôle d'un Ferenc II Rakóczi est resté, à ce titre, célèbre dans l'histoire. Le tokay issu des nombreux domaines de ce prince sert les diplomates hongrois qui, lors des négociations, offrent du vin à leurs homologues. Cela constitue une aide non négligeable lors des discussions. Ainsi, au début du XVIII[e] siècle, les Rakóczi ont comme clients des seigneurs polonais et baltes, le

---

1866, p. 26-27.

24 Conrad Malte-Brun, *Géographie universelle ou description de toutes les parties du monde sur un plan nouveau, T. 3, Description de l'Europe*, Paris, Garnier frères éditeurs, 1826, p. 312.

25 Albert de La Fizelière , *Vins à la mode et cabarets au XVIIe siècle*, Paris, René Pincebourde éditeur, 1866, p. 28-29.

26 *Ibid.*

27 Jean-Baptiste Robinet, *De la Nature*, tome IV, Amsterdam, 1766, p. 181.

tsar et quelques riches boyards russes[28]. On sait que François II Rakóczi au début du XVIIIe siècle, alors qu'il essayait de libérer la Hongrie du joug des Habsbourg, offrit du tokay à Pierre le Grand, à Louis XIV, à Charles XII de Suède, à Frédéric Ier de Prusse, à la reine Anne d'Angleterre[29]. Ce fut un vin très apprécié dans toutes les cours européennes, ce qui valut au tokay la gratification suivante : *Vinum regum, rex vinorum* (« le roi des vins et le vin des rois »).

Au XIXe siècle le mécanisme continue et la haute aristocratie hongroise se fait partout en Europe et surtout en France, ambassadrice du tokay et cela surtout si elle possède des propriétés dans le vignoble. Cette histoire un peu extraordinaire publiée en 1808 dans l'*Almanach des Gourmands* en atteste :

> « Le prince d'Esterhazy possesseur des premiers crus de Tokay, et l'un des plus riches propriétaires de l'Europe était à Paris vers 1770, y donnait souvent à manger, et faisait boire du vin de Tokay qu'il avait apporté ou fait venir de ses terres. Un jour M. M…, qu'il honorait d'une bienveillance particulière dînait chez lui, et la conversation tombant sur le vin, il dit au prince qu'il pouvait se flatter d'en avoir dans sa cave d'aussi bons que celui de S. A. Une espèce de défi s'établit sur cette assertion, et se termina par l'envoi que M. M… fit de son domestique chez lui pour lui en rapporter une bouteille. Cette bouteille dégustée avec attention, et même avec une prévention défavorable, tous les convives, et surtout le prince, avouèrent que c'était du véritable vin de Tokay et qu'il était excellent. On la but jusqu'à siccité, et lorsqu'il y eut plus moyen de se dédire, M. M… avoua que ce prétendu vin de Tokay n'était autre que du vin cuit de Provence (probablement de La Ciotat), qu'il avait depuis quatre ans dans sa cave. Le prince fut extrêmement surpris de cette similitude ; mais loin de s'en fâcher, il pria M. M… de lui faire expédier, à Presbourg, une barrique de ce même vin, qu'il aurait sans doute fait boire dans le pays même pour du vin de Tokay[30]. »

Réelle ou non, cette histoire est intéressante dans la mesure où elle nous montre les rapports qui s'étaient établis aux XVIIIe et XIXe siècles entre la France et la Hongrie et elle atteste des similitudes qui pouvaient exister au niveau de certaines pratiques. Ici, il est question du vin de La Ciotat dont les méthodes de vinification, sont pourtant bien éloignées de celles du tokay. Cet extrait montre cependant que les grands propriétaires de vignobles circulaient beaucoup à travers l'Europe et que les repas qu'ils organisaient étaient l'occasion de diffuser leurs crus et de les promouvoir. C'est probablement d'ailleurs de cette manière que, depuis le XVIIe siècle, le tokay s'est taillée, en France mais surtout en Europe, une solide réputation. L'autre élément intéressant de cette anecdote est la falsification des vins puisque l'on fait passer pour du tokay des vins français sans prendre conscience

---

[28] István Lázár István, *Petite histoire de la Hongrie*, Budapest, Corvina, 1996, p. 129.

[29] Marguerite Figeac-Monthus, « Corps et âme du *vin (XVIIe-XVIIIe siècles)* », *in* Françoise Argod-Dutard, Pascal Charvet *et* Sandrine Lavaud *(dir.)*, *Voyage aux pays du vin, Paris,* Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2007, p. 533-562

[30] *Almanach des Gourmands…*, 1807, p. 151-152.

qu'il s'agissait là en quelque sorte, d'une fraude. Le prince d'Esterhazy en reste lui-même tout étonné et au lieu de rendre son vin unique en prenant des mesures permettant de le protéger, il repart en Hongrie avec du vin français. Au-delà des imitations, cela témoigne des échanges très vivaces qui pouvaient exister au niveau des élites européennes qui ont pu exporter ainsi des savoir-faire, d'où la force des expérimentations menées au XIXe siècle.

La place de l'expérimentation

Au XIXe siècle, dans la tradition du XVIIIe siècle se met en place dans certaines régions viticoles françaises des expérimentations en utilisant une variété de cépages venus parfois d'ailleurs. C'est ainsi que dans le Var, la Société d'agriculture et le Comice agricole de l'arrondissement de Toulon, ont une collection des meilleurs cépages européens dont le Furmint de Hongrie, cultivés de la même manière que dans leur pays d'origine. Néanmoins, le résultat, aux dires de Jules Guyot, médecin et agronome spécialisé dans la viticulture, fut décevant dans la mesure où le produit ne fut pas le même : « les vins de furmint rappelaient sans hésitation le goût spécial au tokay, sans en avoir toutefois la perfection ni les qualités[31] ». On voit également la production de tokay français dans la région de Saint-Gilles dans le Gard et là encore, le Docteur Jules Guyot, témoigne :

> « C'est sous le climat et sur le sol de Saint-Gilles que le docteur Beaumes a planté le furmint, dont il fait ce bon vin de tokay-princesse si justement et si bien apprécié dans l'Ampélographie française. J'ai goûté le vin de tokay-princesse du docteur Beaumes ; je suis assez heureux pour avoir du véritable tokay impérial de Hongrie, et je déclare qu'à part une nuance de finesse et de suavité qui tient à la différence d'âge sans doute, le tokay-princesse vaut les excellents tokays de Hongrie ; mais surtout j'affirme qu'il leur ressemble pour l'arôme et la saveur, aussi complètement qu'un bon vin muscat ressemble à un bon vin muscat. J'ai également goûté du tokay du Gard chez M. Molines, par prix d'honneur du département depuis ma visite ; j'en avais goûté du vignoble d'essai de Toulon, et partout le tokay ressemble au tokay, malgré les différences de climat, de sol et de culture[32]. »

Ce texte est intéressant car il atteste toutes les tentatives d'expérimentation qui ont été réalisées dans le sud-est de la France sous le Second Empire, époque très importante en France en matière de réflexion sur la viticulture et la production d'alcools forts. Cela montre deux choses, une volonté de faire aussi bien que la Hongrie que l'on considère alors, au niveau de la qualité, comme un rival en matière de viticulture ; le dynamisme de toutes les sociétés d'agriculture et des propriétaires

---

[31] Jules Guyot, augmentée par Pierre Coignet, *Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises*, tome I, *Régions du Sud-Est et du Sud-Ouest*, deuxième édition, Paris, Imprimerie Nationale, 1876 p. 90

[32] *Ibid.* p. 216

éclairés, qui cherchent, au nom de l'innovation, à améliorer un dispositif. On remarquera d'ailleurs que les expérimentations sont menées par des édiles locaux à l'instar du Docteur Beaumes. Ici, Jules Guillot se contredit un peu au regard de l'extrait précédent. On soulignera par ailleurs importance des médecins en milieu rural qui, au-delà de leur métier, observent, se passionnent, écrivent de nombreux traités sur des thématiques souvent différentes, c'est le cas de Jules Guyot[33] qui sillonne 67 départements viticoles français de 1861 à 1867, pour nous en donner, dans un livre réédité plusieurs fois, preuve de l'intérêt du lecteur, des appréciations précises.



Le comte Alexandre-Pierre Odart de Rilly (1778-1866),
qui publie une ampélographie et un rapport sur la Hongrie.
Ses appréciations sur le vignoble de Hongrie apportent un éclairage intéressant sur le vin de Tokay.

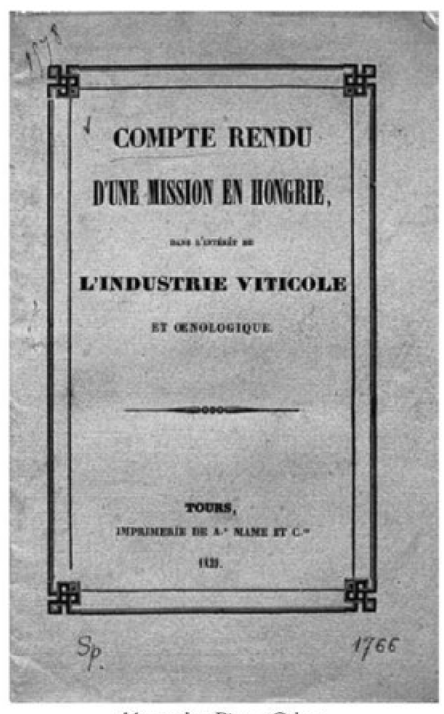
Il faut dire que ces expérimentations ne sont pas neuves, elles s'inscrivent dans ce besoin d'innovation scientifique du XVIIIe siècle, accéléré sous la Restauration et surtout la Monarchie de Juillet avec le développement de sociétés d'agriculture et d'horticulture et la publication de nombreuses ampélographies[34]. On peut citer à ce titre, les écrits du comte Pierre-Alexandre Odart de Rilly. Appartenant à une famille de la noblesse du Poitou, spécialiste d'ampélographie, il mène sur sa propriété de La Dorée à Esvres en Touraine, toute une série d'expérimentations agricoles. Il y cultive également la vigne pour améliorer les cépages. Reconnu comme un spécialiste des questions viticoles, le roi Louis-Philippe l'envoie en 1839, en

33 *Ibid.*, notice biographique, P. I-V.

34 Marguerite Figeac-Monthus, « De la pratique à la théorie, de la théorie à la pratique : les traités de viticulture comme moyens de transmission des savoirs » in Marguerite Figeac-Monthus , Marie-Anne Châteaureynaud , Céline Piot , Pauli Dávila et Luis M. Naya , *Vigne, vin et éducation du XVIIIe siècle à nos jours*, La Crèche, La Geste éditions, 2022, p. 80-95.

Hongrie afin de réaliser une enquête sur les vins[35]. Il rédige un rapport[36] et ramène avec lui des plans de Furmint. Il nous apprend que ce cépage fut introduit en France une quarantaine d'années auparavant, sous la Révolution, par un émigré et que le docteur Déjean, utilise déjà le cépage dans l'Hérault depuis au moins 25 ans[37]. Cette porosité sur le savoir-faire viti-vinicole est très perceptible dans les traités de viticulture. Dans son *Ampélographie universelle*, Pierre-Alexandre Odart de Rilly, montre, sans vraiment l'affirmer, que les vins hongrois à vendanges tardives et de liqueur constituent, à l'instar du tokay, une sorte d'étalon :

> « Mais il faut, pour atteindre cette perfection, qu'il soit fait exactement à la manière des Hongrois, qui laissent leurs *trokenbeers*, après les avoir déchirés et fouets, puis humectés de moût d'autres raisins, dans un vaisseau ou petite cuve pendant vingt-cinq ou trente heures [...] C'est à ce soin que j'attribue la supériorité du vin hongrois sur celui fait en France avec leur meilleur plant, le Furmint[38] ».


COMPTE RENDU

D'UNE MISSION EN HONGRIE,

L'INDUSTRIE VITICOLE

ET ŒNOLOGIQUE

TOURS,

IMPRIMERIE DE A. MAME ET C.

Sp.

1766

Alexandre-Pierre Odart,
Compte rendu d'une mission en Hongrie dans l'intérêt de l'industrie viticole et œnologique, Tours, 1839.

[35] Pierre Desbons, « Le comte Odart, ampélographe tourangeau », *Mémoires de l'Académie des Sciences, arts et Belles-Lettres de Touraine*, vol. XXVI « Les scientifiques tourangeaux », 2013, p. 287-301

[36] Alexandre-Pierre Odart, *Compte rendu d'une mission en Hongrie dans l'intérêt de l'industrie viticole et œnologique*, Tours, 1839.

[37] Alexandre-Pierre Odart, *op. cit.*, p. 11.

[38] Comte Odart, *Ampélographie universelle ou traité des cépages les plus estimés*, 3e édition, Paris-Tours, 1854, 284

Cette idée de « vin étalon » auquel les spécialistes se réfèrent au milieu du XIX[e] siècle apparaît dans plusieurs traités. Cela est également très net chez d'autres auteurs à l'instar d'Arsenne Thiébaut de Berneaud, militaire et agronome, qui en parlant du vignoble ariégeois précise que les viticulteurs « pourraient obtenir un vin très estimé, un vin pareil à celui de Tokay, qui fait la richesse de la Hongrie[39] ». Cette richesse reste néanmoins sous l'effet des modes et du joug du commerce. Au-delà, dans certains pays européens le terme même de « tokay », devient un générique symbole d'un grand liquoreux, c'est ce que ne manque pas de souligner Émile Viard dans son traité : « En Espagne, à Rivesaltes, Candie, Chypre, on laisse les raisins sur la souche après la maturité pour concentrer leurs sucs et obtenir des vins très liquoreux. Pour faire le vin de Tokay et quelques vins d'Italie et d'Espagne, on dessèche les raisins[40] ». En France, dans ce pays qui est pourtant un très grand producteur de vin, durant le premier au XIX[e] siècle, on cherche à imiter, à copier et à faire aussi bien. Ainsi, dans certains ouvrages on donne des conseils afin de développer le commerce des vin.

La place du commerce

L'importance des circuits commerciaux

Aucun vin n'a aux XVII[e]-XVIII[s] siècles les mêmes circuits commerciaux, si les vins de Bordeaux sont vendus outre-Atlantique, en Angleterre et en Europe du Nord, ceux de Hongrie empruntent des trajectoires différentes puisqu'ils sont achetés en Pologne, en Allemagne, en Italie. Il suffit de relire l'article « vin » de l'*Encyclopédie méthodique* dédiée au commerce et publiée à Paris par Panckoucke en 1784 :

> « Les vins de France que l'on porte à Brême doivent être blancs et vigoureux, tels que ceux d'Anjou, de Cognac et du haut pays de Guyenne ; ceux qu'on porte à Dantzig ne sont que pour la Prusse, les vins de France étant peu estimés dans le reste de la Pologne et les Polonais leur préféreront les vins hongrois[41]. »

Cette remarque est confirmée à la même époque par bien d'autres auteurs ou voyageurs ; on la trouve également dans les traités de commerce et de viticulture. Elle montre que les Polonais du XVIII[e] siècle, consommaient de préférence des

[39] Arsenne Thiébaut de Berneaud, *Nouveau manuel complet du Vigneron Français ou l'art de cultiver la vigne de faire les vins, eaux de vie et vinaigres*, volume I, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1850, p. 61-62.

[40] Émile Viard, *Traité général de la vigne et des vins, étude complète, au point de vue théorique et pratique, de la vigne, de la vinification, des vins, des résidus de la vigne et des vins et des falsifications ; méthodes de recherches et d'analyses précises et douteuses, description de tous les appareils employés...* Nantes, 1892, p. 111

[41] Cette remarque est tirée de l'article « vin » dans Panckoucke, *Encyclopédie méthodique dédiée au commerce*, Paris, 1784.

vins venus de Hongrie[42]. Ainsi, Panckoucke, en précisant qu'ils regardaient, en matière d'importation, plutôt du côté de la Hongrie, décrit des habitudes et des modes de fonctionnement qui permettent de dégager une véritable géographie du commerce. François Maximilien Ossolinski, secrétaire du roi Stanislaw-Auguste, affirme dans la première moitié du XVIIIe siècle, que la Hongrie est « la cave de la Pologne »[43]. Dans tous les témoignages des voyageurs, le tokay reste la boisson la plus prisée car elle a une forte teneur en alcool, son acheminement se faisait plus rapidement et les riques d'avoir à la mauvaise saison une cargaison prise par les glaces, mal conservée voire détruite, étaient plus limités[44]. Gaspard de Tende de Hauteville explique très bien comment ces vins arrivent en Pologne : « par les passages du mont Crapat (il faut entendre probablement Carpates), avec des bœufs dans de grands tonneaux qui contiennent cinq ou six muids de France[45] ». Il souligne d'ailleurs à plusieurs reprises cet attrait pour le vin de Hongrie :

> « Je ne parle point des vins, des eaux-de-vie, ni du sel qu'on y porte de France et qui n'y vaut qu'un écu le muid ; parce que les Polonais n'aiment que le vin de Hongrie ; qu'ils font de l'eau-de-vie avec du blé et qu'ils ont beaucoup de sel. Ainsi les vins, les eaux-de-vie et le sel qui viennent de France, ne servent que pour la Prusse seulement[46] ».

Le passage des Carpates n'était pas facile car on y trouvait des soldats et des voleurs qui pouvaient à tout moment mettre la main sur un convoi. Même si le transport se faisait par voie terrestre, le coût du charroi en restait élevé[47]. Selon Henri Enjalbert, c'est probablement après la victoire de Jean Sobieski et de Charles de Lorraine devant Vienne, que se produit le renouveau du tokay déjà connu et apprécié au XVe siècle dans les villes de Galicie, mais en déclin depuis le XVIe siècle. C'est en effet au cours de ces combats en Hongrie contre les Ottomans que les nobles polonais découvrent ce vin exceptionnel et y prennent goût[48]. Ainsi, entreposés à Cracovie ou Breslau, ils étaient ensuite vendus à une clientèle noble ou bourgeoise de la campagne avoisinante.

Pour les voyageurs qui arrivent en Hongrie et cherchent à acheter et ramener du tokay, rares sont ceux qui sont susceptibles de le faire, car « les propriétaires n'ouvrent leurs caves que pour faire des ventes en gros[49] » Ce type de commerce

---

[42] Figeac-Monthus Marguerite « La place des vins français et hongrois sur le marché polonais du XVIIe au XIXe siècle » in Maciej Forycki , Agnieszka Jakuboszczak, Teresa Malinowska *les dynamiques du changement dans l'Europe des Lumières,* Poznan-Paris, Académie Polonaise des Sciences, 2018, p. 207-215.

[43] Charles Forster, *L'Univers. Histoire et description de tous les peuples. Pologne*, Paris, Firmint Didot frères, 1840, p. 214.

[44] « vin » dans Panckoucke, *Encyclopédie méthodique dédiée au commerce,* Paris, 1784., p. 280.

[45] Gaspard de Tende, *Relation historique de la Pologne, contenant le pouvoir de ses rois, leur élection, & leur couronnement, les privilèges de la noblesse, la religion, la justice, les mœurs & les inclinations des Polonais*, Paris, 1686, p. 136.

[46] *Ibid.*

[47] Charles Forster, L'Univers. *Histoire et description de tous les peuples*, Pologne, Paris, 1840, p. 214.

[48] H. & B. Henri Enjalbert, *De la vigne & du vin*, Bordas / Paris, 1975, p. 54.

[49] Reichard, *Guide des voyageurs en Allemagne, en Hongrie et à Constantinople*, 8e édition, Weimer, 1817, p. 458.

nécessite en effet toute une infrastructure et des marchands. Les grandes familles hongroises comme les Báthory, les Thurzó et les Dobó, participent dès la fin du XVIe siècle, à la promotion des vins, mais après la guerre d'indépendance de François II Rákóczi, ils considèrent que cette situation ne correspond plus à leur statut et à leur rang. Ces grandes familles aristocratiques se mettent alors à vendre directement leur récolte à des négociants étrangers et en particulier à des Grecs qui revenaient dans leur pays fortune faite. Néanmoins, dès le début du XVIIe siècle, elles se mettent à préférer les Polonais et les Écossais[50].

Par ailleurs, à partir du XVIIIe siècle, on s'aperçoit de la manne que représente pour l'État, la vente du tokay ce qui permet *in fine* d'aboutir à des accords commerciaux fructueux. Ainsi, en 1775, un acte de commerce entre l'Autriche et la Pologne est révélateur de ce mode de fonctionnement. L'article III par exemple, est spécialement dédié aux vins de Hongrie : l'impératrice favorise la vente des vins hongrois en direction de son allié et la Pologne s'engage en contrepartie à diminuer les taxes à l'entrée[51]. On remarque par contre, en ce qui concerne les vins français et plus particulièrement le champagne, concurrent direct du tokay, que Marie-Thérèse, en augmente les taxes et essaie de préserver ainsi le marché hongrois. Selon Benoît Musset qui a étudié cet aspect pour le champagne, dès 1775, les droits d'entrée sur les vins représentaient une taxation de 16 % pour parvenir à 23 % sous Joseph II et atteindre 60 % du prix de la bouteille sous François II. Il est évident que de telles mesures devaient limiter la diffusion des vins français à l'Est et freiner du même coup la concurrence[52]. Ainsi, le tokay pouvait s'affirmer en Europe centrale et cela d'autant plus qu'il se conservait très bien.

Conservation et vieillissement

On a coutume de croire que les vins ne vieillissaient pas au XVIIIe siècle et se conservaient mal, certains écrits concernant le tokay montrent tout le contraire. Ainsi en 1773, le Docteur Gibelin nous apprend :

> « Le vin de Tokay, tant l'Essence que l'Auspruch, se garde aussi longtemps qu'on veut, et s'améliore en vieillissant. J'ai bu à Vienne, de l'Auspruch qui avait été gardé dans le même cellier depuis 1686. Il n'est jamais bon avant qu'il ait environ trois ans[53]. »

Dans son *Dictionnaire de la géographie commerçante,* publiée en 1799, Jacques Peu-

[50] Iván Balassa, *Tokay-Hegyalja. Szöleje és bora,* Tokay, Tokal-Hegyalja ÁGBorkombinát, 1991, p. 704.
[51] *Ibid.*, p. 271.
[52] Benoît Musset, *Vignobles de champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison, 1650-1830,* Paris, Fayard, 2008, p. 599. Voir également, Marguerite Figeac-Monthus, « Tokay et Sauternes aux XVIIIe-XIXe siècles. Une comparaison possible entre deux vignobles ? », in *Histoire et Sociétés Rurales,* n° 35 ? 1er semestre 2011, p. 142.
[53] Gibelin (Docteur), Abrégé des transactions philosophiques de la Société royale de Londres, traduit de l'Anglais, année 1773 2e partie « vin de Tokay », tome second, Paris, Buisson, p. 342.

chet précise également qu'il faut attendre au moins trois ans avant de consommer du tokay[54]. Et ces observations sont confirmées au XIX[e] siècle :

> « Le tokay se conserve plus de cent ans. Nous n'avons en France qu'un vin qui 'approche pour la durée, c'est le château-châlons (Doubs). J'en ai bu qui avait 130 ans. Le cru est blanc-jaune, il est très alcoolique, circonstance qui lui permet de vieillir[55]. »

N'avons-nous pas là la clé de la renommée des tokays ? À une époque, aux XVII[e] - XVIII[e] siècles, où l'on est obligé de consommer un vin dans l'année par peur qu'il aigrisse, le tokay peut se conserver assez longtemps, il en devient donc, de ce fait, un produit très apprécié.

La conservation obsède à l'époque moderne. Le texte de Théodore Fix, fils d'un médecin suisse, passionné par l'économie politique, qui écrit en 1840, dans *Le Cultivateur*, est à ce titre fort intéressant car il soulève, au sortir du XVIII[e] siècle, toute une série d'interrogations :

> « Les vases qui servent à la conservation de ces vins viennent principalement des contrées boisées ; ils sont en chêne et liés avec des cercles de bois. Les vases neufs sont échaudés avec de l'eau salée qu'on ne doit pas y laisser refroidir. Les propriétaires qui soignent leurs vins, imprègnent les tonneaux de fumée de noix muscade. On fait macérer ces noix dans de l'alcool, puis on suspend une demi-noix dans le tonneau, elle se consume dans l'intérieur du vase. Les futailles en vieux chêne empêchent les vins de s'aigrir ; les tonneaux de châtaignier sont préférables à tous les autres.
>
> Le vin de liqueur de Tokay loin d'avoir besoin d'être ouillé, augmente plutôt le volume dans les tonneaux. Voici comment cela peut s'expliquer. Le vin saturé de sucre a une plus grande densité et ne peut par conséquent s'évaporer à travers les douelles des tonneaux, et comme les progrès de la fermentation forment toujours plus d'alcool qui, qen sa qualité de fluide élastique, dilate le vin, il est évident que le volume de celui-ci doit augmenter. On peut laisser ce vin en vidange, dans une bouteille ou dans un autre vase, sans qu'il perde de sa qualité. La mise en bouteille peut se faire immédiatement après la clarification ; il est bon de faire cette opération au déclin de la lune, par un temps calme, et jamais lors de la floraison des vignes.
>
> Il y a peu de bonnes caves dans l'Hegy-Allya ; aussi la plupart des propriétaires étrangers, de même que les spéculateurs et les acheteurs de vins nouveaux, les amènent-ils, dès qu'ils ont cessé de fermenter, dans d'autres contrées. De cette manière, il ne reste que fort peu de bons vins de Tokay entre les mains de quelques riches propriétaires dont les caves sont meilleures. D'après cela on conçoit facilement que la liqueur de Tokay, à Tokay même, ne se trouve qu'avec de grandes difficultés.
>
> On a a essayé de construire des vases de marbre pour la conservation de ces

---

[54] Jacques Peuchet, *Dictionnaire de la géographie commerçante,* tome, 4[e], Blanchon, Paris, 1799, p. 647.
[55] François Ducuing, L'exposition universelle de 1867 illustrée, tome second, Paris, 1867, p. 46.

vins, et il en existe un à Tokay qui renferme en ce moment la meilleure liqueur de ce vignoble. Un autre se trouve à Bude, chez M. Magofi, qui l'a rempli de vin ordinaire. Le gouvernement a de grands celliers pour la conservation de ses vins, à Gyoengyoes (Gyöngyös), situé sur une ramification détachée de la chaîne des Carpathes. La principale pièce de ces celliers est taillée tout entière dans une roche de trachyte, sur une longueur de 194 m, 903, et sur une hauteur et une profondeur proportionnées. Les vins ordinaires y sont déposés dans de grands vases qui contiennent de 100 jusqu'à 500 sceaux[56]. On préfère ces grands vases, parce que pour une même capacité, leurs surfaces sont moins étendues que celles des petites barriques, et leurs parois sont plus épaisses, ce qui forme un double obstacle à l'évaporation et à la déperdition du liquide. Un autre propriétaire de la même ville a établi au milieu de son cellier, de forme entièrement circulaire, une glacière autour de laquelle on dispose sur des tablettes les bouteilles qui contiennent les vins les plus précieux, tandis que les autres sont mis dans des tonneaux qu'on range sur les chantiers qui règnent le long des parois[57]. »

En Hongrie, comme dans l'ensemble des autres pays européens, on s'interroge beaucoup sur la conservation. Il faut replacer cela dans le contexte scientifique d'une époque où on réfléchit de plus en plus à la place du sucre dans la fermentation et à son rôle dans la conservation. Les observations que les scientifiques font de manière empirique, sont progressivement théorisées à la fin du XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle par Adamo Fabbroni, par l'Abbé Rozier et par Antoine Chaptal[58]. *Les Études sur le vin ses maladies, causes qui les provoquent. Procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir* de Louis Pasteur[59], ouvrage qui paraît sous le Second Empire où l'auteur s'intéresse au sucre dans le processus de fermentation et à la question de la conservation, fait référence à tous les travaux antérieurs qui sont cités dans son ouvrage. Garder le vin sur une durée plus ou moins longue a toujours été sous l'Ancien Régime un enjeu, à Tokay ceux-ci se conservent naturellement grâce à leur forte teneur en sucre et en alcool, d'où leur prix. Au-delà, on retrouve le même phénomène en Sauternais et l'ensemble des vignobles français où l'on produit des liquoreux[60].

---

56 1 seau : 0,5650 hectolitre.

57 Théodore Fix, « De la culture des vignes, et préparation du vin, en Hongrie », rubrique œnologie, *in*, *Le cultivateur, Journal des progrès agricoles et Bulletin du cercle agricole de Paris*, année 12, Paris, septembre, 1840, p. 523-524.

58 Abbé Rozier, de la fermentation des vins et la meilleure manière de faire l'Eau-de-vie, mémoires qui ont concouru pour le prix proposé en 1766 par la Société Royale d'Agriculture de Limoges pour l'année 1767, Lyon, Frères Perisse, 1770, Fabbroni (Adamo), L'art de faire du vin, Paris, Marchant, 1801 ;

59 Louis Pasteur, *Études sur le vin ses maladies, causes qui les provoquent. Procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, Paris, imprimerie impériale, 1866.

60 Marguerite Figeac-Monthus, « Tokaj et Sauternes aux XVIIIe et XIXe siècles : une comparaison possible entre deux vignobles ? », *Histoire et Sociétés Rurales*, n°35, 1er semestre 2011, p. 127 – 150. Figeac-Monthus, "Clairac et Sauternes, étude comparée de deux vignobles à vendanges tardives aux XVIIIe-XIXe siècles", Colloque Roger Dion, Société de géographie, janvier 2009. Publié sous la direction de Jean-Robert Pitte dans *Le bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire.* Actualité de la pensée de Roger Dion, Editions du CNRS, Paris, 2010, p. 149 – 160.

Le prix du vin

Les prix permettent de définir, la qualité et l'importance d'un cru, tous les témoignages des Français des XVIIIe et XIXe siècle en attestent. Ainsi, dans son *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818*, François-Sulpice Beudant qui enseigne minéralogie et géologie de la faculté des sciences de Paris, nous rapporte qu'il existe des différences de prix en fonction de l'âge et de la qualité et que ces derniers peuvent être même multipliés par 5 ou 6, surtout si ces vins sont vendus à l'étranger[61]. Le témoignage de Conrad Malte-Brun qui écrit pourtant sous le Second Empire est identique et on pourrait se demander ici, si nos voyageurs de ne se sont pas recopiés :

> « Les vins de meilleures qualités sont bientôt enlevés, et les propriétaires n'en conservent que pour leur consommation particulière ; il en passe surtout une très grande quantité en Pologne, où, en général, il faut aller pour boire les meilleures qualités, par la raison qu'on y laisse le vin vieillir considérablement. Les prix de ces vins varient beaucoup suivant leur âge ; à Tokay même, les bons vins de quelques années se vendent en général un ducat (12 francs) »[62]

Pour avoir plus de précision sur la vente des vins, il suffit de lire le Docteur Gibelin qui pour l'année 1773 précise :

> « Le prix varie pour ce vin comme pour tous les autres, suivant l'année ou la vendange dont il est, et suivant sa vétusté.
>
> Le prix moyen de l'antheil d'Essence est de 60 à 70 ducats. On l'a vendu quelquefois sur le lieu à plus de 100. Le Prince Radzivil paya 300 ducats pour deux entailles, il y a environ quatre ans. Quand le prix est à 60 ducats, et que l'antheil tient une grande mesure, c'est-à-dire, environ 90 médias, le vin revient exactement à un ducat la pinte.
>
> L'auspruch se vend de 26 à 30 ducats l'antheil. C'est à peu près deux florins ou un écu la pinte. L'impératrice reine avait acheté, un peu avant mon arrivée à Tokay, une partie de la vendange de 1754 à 33 ducats ; et on regardait cela comme un prix extraordinaire. La variation dans les prix de l'Essence et de l'Auspruch explique les différents rapports des personnes qui disent, les unes, que le vin de Tokay coûte sur le lieu une demi-guinée, les autres cinq Schellings.
>
> Il est des personnes qui se rendent chaque année de Pologne à Tokay, vers le temps de la vendange, pour choisir leurs vins sur le lieu, et pour veiller à ce qu'ils soient bien faits. Mais c'est une erreur de croire qu'elles achètent le vin de plusieurs récoltes à venir ; il ne s'est jamais fait pareil marché. Depuis une vingtaine d'années, la Cour de Pétersbourg a un Agent qui fait sa résidence à Tokay, pour faire l'achat des vins. Celui qui y est maintenant est un Major des

---

[61] François-Sulpice Beudant, *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818*, tome II, Paris, Verdière, 1822, p. 250.

[62] Malte-Brun, *op. cit.*, 1853, p. 250.

Troupes russes, et auparavant, c'était un major général. Il achète communément chaque année de 40 à 60 antheils d'Auspruch ; mais jamais il n'en prend d'aucune autre sorte.

Un des principaux propriétaires, qui réside à Caschaw (Le baron Vesey, Président de la Chambre de Caschaw), me dit qu'il s'engagerait à livrer le meilleur vin de Tokay, c'est-à-dire, l'Auspruch, en bouteilles, à Londres, pour un ducat la bouteille contenant deux tiers de pinte, ou à beaucoup meilleur compte en pièces ; qu'il y mettrait son cachet, et en répondrait.

Il est infiniment préférable de le transporter en pièces. Car lorsqu'il est en mer, il fermente trois fois chaque saison, et se perfectionne par ces fermentations réitérées. Lorsqu'on met en bouteilles, on laisse de l'espace vide entre le vin et le bouchon, sans quoi il les ferait écarter. On met un peu d'huile sur la surface ; on lie un morceau de vessie sur le bouchon, et on tient toujours les bouteilles renversées sur le côté dans du sable.

Le transport, depuis Tokay jusqu'aux frontières de Pologne, coûte aux marchands polonais deux ducats l'antheil, et trois florins de droits de douane ; les droits en Pologne sont de 14 florins l'antheil. La descente sur la Vistule ne peut être très coûteuse ; et je suis persuadé que tous les frais payés, on pourrait avoir à Londres le meilleur vin vieux de Tokay pour une demi-guinée la bouteille de pinte : ce qui est le cent pour cent de moins qu'on ne paye souvent le plus mauvais[63]. »

Cet extrait est très intéressant pour la compréhension de la géographie du commerce des vins de Tokay. On remarque que les prix sont très fluctuants, ils dépendent du type de vin, s'il est rare ou pas, de son année de conservation, de la date des vendanges, de la manière dont il a été stocké. On remarque ensuite qu'il s'agit d'une culture vraiment spéculative puisque les marchands étrangers se déplacent et contribuent à fixer les prix. On rentre complètement dans un système d'offre et de demande. On voit surtout que le marché concerne l'Europe centrale et orientale avec de gros clients comme l'Impératrice et le tsar russe. Le vin alimente au XVIII[e] siècle les cours européennes mais a encore du mal à pénétrer les marchés français et anglais, ce qui n'est plus le cas au milieu du XIX[e] siècle. Par ailleurs, la grande variété des prix, s'explique par l'exception et la rareté du produit, c'est le cas de l'Essence. D'après les remarques du Docteur Gibelin, le goût du sucré est très présent dans les années 1773 et correspond indéniablement à une mode.

Au total, la place du tokay dans les écrits des voyageurs français est fluctuante en fonction des époques. Au début du XVII[e] siècle le tokay est encore peu connu en France et donc peu décrit ; sous le règne de Louis XIV, il pénètre de manière exceptionnelle le milieu de la cour ; puis dans le courant du XVIII[e] siècle,

---

63 *Abrégé des transactions philosophiques de la Société royale de Londres*, traduit de l'Anglais, année 1773 2[e] partie « vin de Tokay », tome second, Paris, Buisson, p. 343-345.

il s'étend aux couches fortunées et devient la boisson emblématique des philosophes. Le XIXe siècle en fera un vin symbole, une sorte d'étalon qu'il faudra imiter. Il faut dire que ce vin était surtout connu en Europe Centrale et en Europe de l'Est. Il avait une concentration en alcool qui, dans le contexte de l'époque, était très apprécié car elle permettait une meilleure conservation et un vieillissement. Mais, quelle que soit la période, le tokay est acheté car il se conserve longtemps et bien. La question de la conservation est en effet un enjeu majeur car c'est elle qui conditionne les prix. En effet, la vigne étant une culture spéculative, les vins qui sont rares, sont bien évidemment plus chers sur le marché, d'où l'intérêt pour les producteurs de produire modérément en respectant des normes conduisant à la qualité. Par ailleurs, il n'alimente pas des marchés ordinaires et constitue une sorte de curiosité dans les caves des élites politiques et économiques. Les écrits des voyageurs, des scientifiques et des amateurs éclairés français contribuent à en faire une boisson d'exception digne des plus grands aristocrates. Les auteurs de traités se recopient d'ailleurs parfois dans leurs appréciations. En ce qui concerne la réputation du tokay, elle reste, à la fin du XIXe siècle, discutée même s'il est impossible de nuancer un symbole qui doit garder sa part de mystère et qui est une sorte de marqueur de la Hongrie. La réputation de ce vin est liée à la mode qui en fait un vin fragile qu'il est toujours nécessaire de préserver et de protéger.



A tokaji bor, ahogyan a franciák látják – avagy a tokaji hírnevének megszilárdulása a borok hazájában

Különböző típusú forrásszövegekre – úti beszámolókra, szakcikkekre, borászati értekezésekre, szótárakra és enciklopédiákra, tudományos könyvekre és folyóiratokra és ampelográfiai munkákra – támaszkodva megkísérelhetjük rekonstruálni, hogy a tokaji bor a 18–19. században miképpen tett szert hírnévre, később pedig miképpen őrizte meg jó megítélését Franciaországban. Az itt felsorolt források három fő okra vezetik vissza a tokaji hírnevét: a jellegzetes termőhelyre (*terroir, dűlő*), a szakemberek szerepére és a kereskedelem fontosságára.

A termőhely kapcsán először érdemes aláhúznunk, hogy egy bortermelésre kivételesen alkalmas területről beszélünk. Vulkanikus eredetű, 500 méternél alacsonyabb dombokon terem itt a szőlő: a meredek domboldalakat kőzettörmelék- és löszrétegek borítják, amelyek nem engedik átszűrődni a vizet, igen száraz közeget teremtve ily módon. A régiót sajátos mikroklímája igen alkalmas helyszínné teszi arra, hogy ott kibontakozhasson a hagyományos szaktudás. A területet egyébként átszeli egy olyan folyó, amely nagy szerepet játszik a tokaji bor előállításában és a piacra való eljuttatásában egyaránt. A Tiszába ömlő Bodrogban képződik az a reggeli pára, amely egy mikroszkopikus gombafajta, a nemes rothadásként ismert jelenségért felelős *Botrytis cinerea*.

A tokajinak a francia utazók írásaiban betöltött helye koronként változó. A 17. század elején e bort még alig ismerik Franciaországban, így nem is beszélnek róla, azonban XIV. Lajos uralkodásának idején példátlan gyorsasággal hódítja meg a királyi udvart, s diplomáciai körök kedvenc italává válik. A 18. században a tokaji népszerűségre tesz szert a társadalom vagyonos rétegeinek körében, s a filozófusok emblematikus nedűjeként is ismert lesz. A 19. századra a minőségi bor szimbólumává válik: olyan szintet képvisel, amelyről mások csak álmodoznak. Érdemes aláhúznunk Pierre-Alexandre Odart de Rilly gróf szerepét a folyamatban. A Poitou régió egy illusztris nemesi családjából származó borász La Dorée néven ismert birtokán (Touraine) szisztematikus kísérletezést folytat annak érdekében, hogy javítson szőlőjének minőségén. Miután elnyerte a júliusi monarchia hivatalos borászati szakértőjének címét, Lajos Fülöp király 1839-ben Magyaror-

szágra küldi, hogy itt borászati kutatásokat folytasson. Jelentést készít és a furminttal kapcsolatos tervekkel tér haza. A jelentésből kiderül, hogy e szőlőfajtát 40 évvel korábban, a Forradalom idején honosította meg Franciaországban egy emigráns, illetve hogy egy bizonyos Déjean doktor már legalább 25 éve művel furmintot Hérault megyében. A szőlészeti-borászati szaktudás folyamatos áramlása jól észlelhető a tárgyban írott értekezésekben. Egy idő után bizonyos európai országokban a « tokaji » kifejezés átfogóan mindenféle minőségi édes (*liquoreux*) borra utalhat – ezt húzza alá legalábbis értekezésében Émile Viard. Egyébként Magyarországon, hasonlóan a kontinens többi országához, sokat elmélkednek a bor hosszú eltarthatóságának mikéntjéről. Ezen elmélkedéseket természetesen a kor tudományos színvonalának kontextusában kell értelmeznünk: ez időben leginkább az foglalkoztatja a szakembereket, hogy milyen szerepet tölt be a cukor a bor érlelésében és minőségének hosszan tartó megőrzésében. A francia tudósok empirikus megfigyeléseit a 18. és a 19 század fordulóján Adamo Fabbroni, Rozier apát és Antoine Chaptal rendszerezte és öntötte elméleti formába. Louis Pasteur *Tanulmányok a borról, betegségeiről, s azok kiváltó okairól. Új tárolási és öregítési eljárások* című tanulmánya a Második Császárság idején jelent meg. A tudós szerző a cukornak a bor erjesztésében szerepét betöltött szerepét és a tárolás kérdését tárgyalja munkájában, amelyben bőségesen hivatkozik korábbi értekezésekre. A bor hosszútávú tárolása a Régi Rend idején fontos kérdésnek számított. Magas cukor- és alkoholtartalmuknak köszönhetően a tokaji borok sokáig megőrzik minőségüket, márpedig ez nagyban növeli értéküket, hiszen nem könnyen romlanak meg. A Kelet-Közép-Európában töretlen hírnévnek örvendő tokaji bor iránt – magas alkoholtartalma és ennek járulékos előnyei okán – töretlen volt a kereslet tárgyalt korszakunkban. Egyszerűbben fogalmazva: a 17–20. században a tokajit elsősorban azért vásárolják, mert sokáig megőrzi minőségét, márpedig ez fontos tényezője az árképzésnek. A borok ára nagyon széles skálán mozog: függ a bor típusától, ritkaságától, eltarthatóságától, a szüretelés dátumától, vagy éppen tárolásának mikéntjétől. Mivel a szőlőtermelés igen kockázatos vállalkozás, a ritka borok és évjáratok nyilvánvalóan jó áron értékesíthetők a piacon, ami a termelőket arra ösztönzi, hogy a minőségre hangsúlyt helyezve csak korlátozott mennyiségben állítsanak elő boraikból. A tokaji bor egyébként sem a közemberek mindennapos fogyasztását kiszolgáló piacon tarol: sokkal inkább a politikai és gazdasági elit pincéiben feltűnő értékes kuriózumként kell rá gondolnunk. A francia utazók, tudósok és felvilágosult borkedvelők a legelőkelőbb körök ízlését is kielégíteni képes luxusterméket látnak a tokajiban. A különféle szerzők egyébként szemérmetlenül másolják egymás korábbi megállapításait. Ami a tokaji megítélését illeti, az a 19. század végén némileg meginog, aminek okai egyébként nem teljesen világosak, ami azonban bizonyos: e borfajta neve elszakíthatatlanul összekapcsolódik Magyarországgal. A tokaji hírnevének fontos eleme, hogy egy törékeny, óvandó és védendő bortípusról van szó.

La Bibliotheca Corvina et le vin de Tokaj : deux éléments historiques de l'image des Hongrois



Monok István

Speculum Groupe de recherche – Université de Tokaj-Hegyalja, Sárospatak

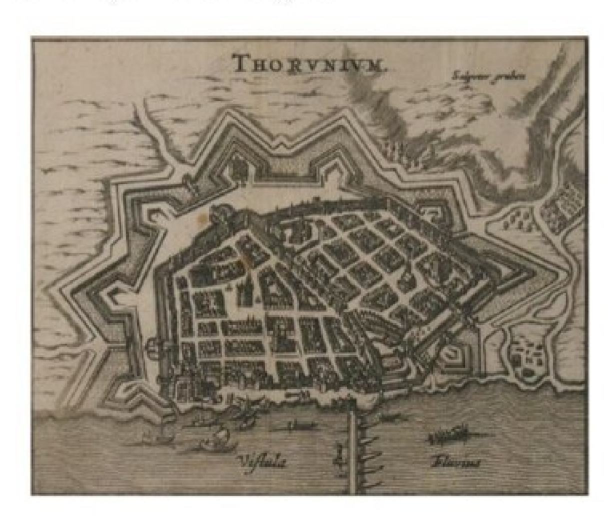
Les auteurs des *Tables des peuples*[1] composées au début de la période moderne décrivent volontiers les Hongrois comme une population tenace dans la guerre, fougueuse, passionnelle, mais aussi, hélas, sujette à l'ivrognerie.[2] On les qualifie assez rarement de communauté civilisée. Pourtant, les éditeurs de textes anciens, les auteurs de traités humanistes, de philosophie morale, de sermons religieux et d'ouvrages historiques ne manquent jamais de mentionner la grandiose collection de Mathias Corvinus (1458–1490), la *Bibliotheca Corvina*. La conquête des Turcs Ottomans est à l'origine de la dispersion des livres qui avaient appartenu dans les cours royales et seigneuriales du continent européen – un nombre important de documents finit par 'atterrir' à Istanbul. La récupération des pièces individuelles, l'aspiration à la refondation de la collection devinrent le symbole des efforts visant la réunification de la Hongrie déchirée en trois. La cour des Habsbourg en fit un élément du culte impérial, mais les Etats hongrois et l'élite intellectuelle du Royaume de Hongrie n'ont pas ménagé leurs efforts pour empêcher que le souvenir des *corvinae* soit dissocié des Hongrois. Depuis le 19e siècle et jusqu'à nos jours, le nom de la *Bibliotheca Corvina* reste attaché aux Magyars – ceci est également vrai pour le vin de Tokaj.

Depuis le milieu du 15e siècle, la ville de Thorn, fortifiée aux temps médiévaux par l'ordre des Chevaliers Teutoniques, avait appartenu au Royaume de Pologne (Toruń). Au 16e siècle, sa bourgeoise germanophone s'est rapidement convertie au protestantisme. La majorité des habitants de la ville est restée fidèle à cette nou-

[1] Publié patout en Europe: *Völkertafel – Table des peuples – Tavola delle Nazioni – Tabla de los Pueblos*

[2] Cf. Ötvös P. 1999.

velle foi jusqu'au milieu du 18e siècle. Thorn maintenait des rapports commerciaux très intenses avec le Royaume de Hongrie.

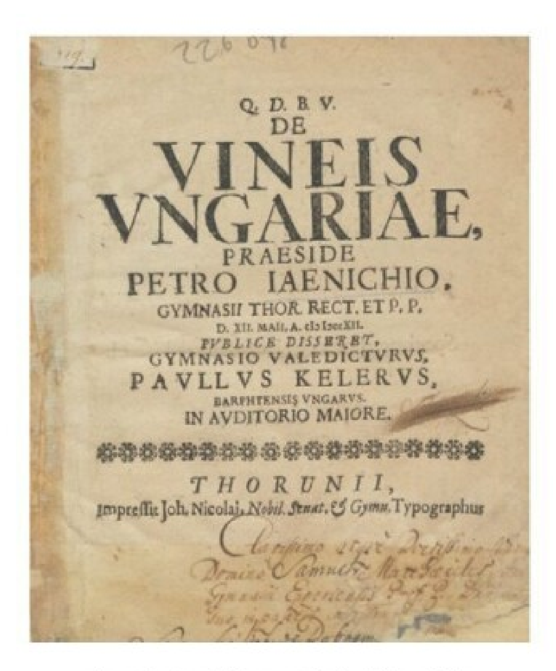


Toruń (Thorunium, Thorn) en 1659 par Andreas Cellarius

Le lycée protestant fondé à Toruń en 1568 obtint une grande réputation au cours des siècles subséquents. Les étudiants partis depuis le Royaume de Hongrie ou de la Transylvanie en direction des universités occidentales s'y sont volontiers arrêtés pour un semestre ou deux, afin de consolider leurs connaissances avant les grandes épreuves. Toruny ou Toronya (c'est ainsi que la ville est nommée dans la langue magyare) était donc une destination très populaire[3]. Au début du 18e siècle, on pouvait observer des dissensions très variées qui inquiétaient les bons bourgeois de la ville. D'un côté la rivalité entre le lycée protestant et le collège des jésuites, de l'autre, le conflit qui opposait les luthériens orthodoxes aux représentants du nouvel esprit piétiste, arrivé directement de la ville de Halle an der Saale[4]. L'un des érudits marquant la vie intellectuelle de la ville a été Peter Jänichen (1679–1738), recteur et bibliothécaire du lycée. Les épisodes majeurs de sa vie se sont déroulés devant les yeux du public : son mariage – il a épousé en 1709 la fille de Johann Brandaus, bourgeois de la ville – a été célébré par un petit cahier de commémoration préparé par ses élèves[5]. Il s'intéressait d'ailleurs aux affaires en cours du Royaume de Hongrie, comme l'atteste un cahier de thèses (1712) : c'est sous sa présidence que Paulus Keler a soutenu son mémoire consacré aux vins hongrois.[6]

---

[3] Szögi 2003, 99–121.
[4] Pour une synthèse, voir : Górska 2010, 103–119.
[5] *Als der Edle Ehrenveste und Wollgelahrte Herr Herr M. Peter Jänichen, des Berühmten Gymnasii zu Thorn wollverdienter Rector, wie auch der Neustaädtischen Schule Inspector, mit der Viel-Ehr-und Tugendreichen Jungfrauen Christina geborne Bramdauin… sich glücklich vermählete… 2. Tag des Monats May diese 1709. Jahres Ihre obliegende Pflicht und Schuldigkeit hiemit abstatten die Lehrenden der Neustädtischen Schule*, Thorn, Rahts und Gymnasii Buchdruckerey, 1709.
[6] Jänichen–Keler 1712.


Q. D. B. V.
DE
VINEIS
VNGARIAE,
PRAESIDE
PETRO IAENICHIO,
GYMNASII THOR. RECT. ET P. P.
D. XII. MAII, A. cIↄ Iↄcc XII.
PVBLICE DISSERET,
GYMNASIO VALEDICTVRVS,
PAVLLVS KELERVS,
BARPHTENSIS VNGARVS.
IN AVDITORIO MAIORE.

THORUNII,
Impressit Joh. Nicolai, Nobil. Senat. & Gymn. Typographus

Page de titre du livre par Paulus Keler, 1712

Keler a dédié ce petit ouvrage à son géniteur, Sigmund Keler, juge tabulaire du comitat de Sáros (*Tabulae Regiae Judiciariae Assessor*; *Gerichtstafelbeisitzer)*, donc un personnage important de l'élite intellectuelle laique. Paulus Keler entame son mémoire avec les mots suivants :

> « Felicisimum uvis gignendis solum uberrimumque Ungaria est, nec magna solum copia vinum produit, sed et tanta praestantia, ut inter optima bonum omnino a peritis potuum egregiorum existinatimatoribus statuatur. »

Son affirmation - selon laquelle le pays n'abonde pas seulement en vignes et vins d'excellente qualité, mais dispose aussi d'autres biens – est étayée par toute une liste d'auteurs et d'ouvrages. Il commence par évoquer Sigismundus Herbenstein (1486–1566) pour continuer avec István Szamosközy (Zamosius) 1570–1612), David Fröhlich (1595–1648) et Johannes Amos Comenius (Komenský, 1592–1670). Il fait également allusion à l'échange épistolaire entre Jacobus Tollius (1633–1696) et Heinrich Christian von Hennin (1658–1703). On n'est pas loin de la fameuse sentence prononcée par Ludovico Ricchieri (Caelius Rhodiginus, 1469–1525) et transmise à la postérité par un historien-pasteur luthérien, János Tomka-Szászky (1694–1762)[7], une sentence qui allait influencer le sentiment d'appartenance nationale de plusieurs générations de Hongrois :

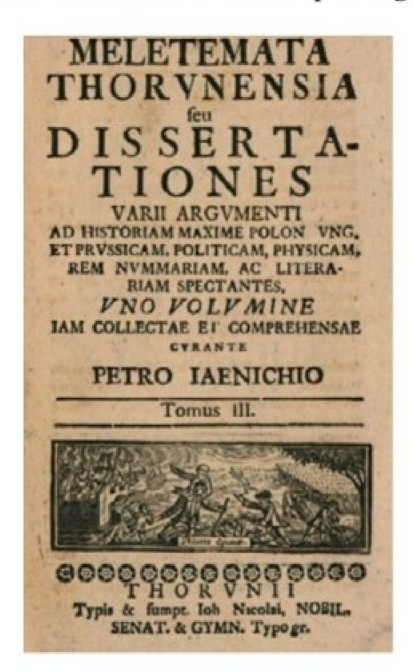
> « Extra Hungariam non est vita, si est vita, non est ita. »

[7] Tomka-Szászky 1748, 494.

Dans une méticuleuse analyse philologique, Andor Tarnai (1925–1994) a déterminé avec précision le contexte exact de la citation par Caelius Rhodiginus, mais cette prouesse philologique n'a nullement affecté le rôle énorme que la sentence avait joué dans la formation du patriotisme hongrois.[8]

Quoique Paul Keler n'évoque nullement l'ouvrage de Caelius Rhodiginus, l'introduction de son traité paraît confirmer l'image traditionnelle qu'on pouvait avoir du Royaume de Hongrie : un pays richissime, dont le développement fut bloqué par l'expansion ottomane. Pourtant, dans le territoire qui était resté sous domination chrétienne, il a subsisté plusieurs régions viticoles (même si la région la plus connue au Moyen-Âge, le pays de Srem (Sirmium) était perdu).

Le texte de Paul Keler, paru sans doute en faible tirage, fut élargi et re-édité par Peter Jänichen. Cette re-édition a été complétée par un petit résumé de langue allemande (dont l'auteur est soit Keler, soit Jänichen lui-même).[9] Notons un aspect curieux de cette publication : on y trouve une liste d'expressions latino-germano-hongroise, intitulée « *Die Werckzeuge, die bey dem Weinbau gebrauchet werden* ».[10] Les entreprises de cette nature sont très rares á l'époque – c'est regrettable, puisque la traduction latine et allemande des expressions (locales et régionales) hongroises aurait largement contribué aux succès des travaux philologiques modernes.


MELETEMATA
THORVNENSIA
seu
DISSERTA-
TIONES
VARII ARGVMENTI
AD HISTORIAM MAXIME POLON VNG.
ET PRVSSICAM. POLITICAM, PHYSICAM,
REM NVMMARIAM. AC LITERA-
RIAM SPECTANTES,
VNO VOLVMINE
IAM COLLECTAE EI COMPREHENSAE
CVRANTE
PETRO IAENICHIO
Tomus III.
THORVNII
Typis & sumpt. Ioh Nicolai, NOBIL.
SENAT. & GYMN. Typogr.

[8] Tarnai 1976. Le texte dit de la population de la Pannonie qu'ils sont physiquement robustes et belliqueux, mais peu intelligents et faciles à tromper : « *Mira porro nunc est gentis in victu lautitia, mirum et in condiendo ingenium. Summi, infimi, medioxumi coquendi artem sagaciter tenent. Usurpatur ab eis adagium, Extra Pannoniam non est vita, aut si sit, non tamen esse ita.* » (Tarnai 1976, 16.).

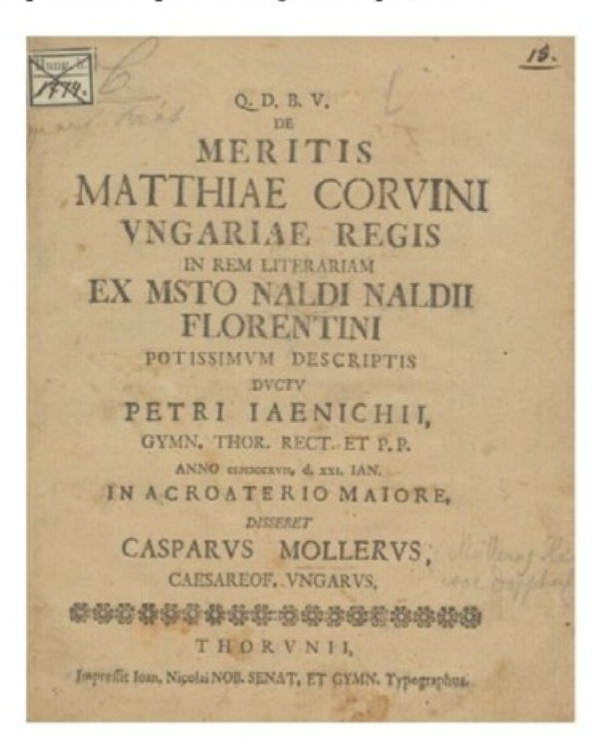
[9] Jänichen 1731, 215–255. *(Dissertatio de vineis Vngariae)*, 255–278. *(Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn).*

[10] Jänichen 1731, 272.

Nous savons très peu de Paul Keler, l'auteur du traité en question. Bien que son mémoire ait été publié, son nom ne figure pas dans la matricule de l'école.[11] On y trouve néanmoins les traces de plusieurs autres Keler de la ville de Bártfa (Bartfeld, Bardejov), tels Ephraim Keler (inscrit en 1719), Sigmund Keler (1731) et enfin Martinus Keler (1742).[12] Jänichen qualifie Paulus Keler de « *civis Thorunensis* », et dans les dernières phrases de son *De vineis Ungariae*[13] il dit :

> « *Haec quae sequuntur, de vineis earumque cultura, germanico sermone conscripta commentaria, nobiscum benevole communicavit Vir doctrina et virtute conspicuus harumque rerum gnarissimus Dn. Paullus Keler, civis Thorunensis.* »[14]

Cela veut dire que Keler était originaire de la Hongrie, sa langue maternelle était l'allemand, mais il connaissait la langue hongroise aussi (contrairement à Jänichen). De sa description de la région viticole de Tokaj l'on peut obtenir des connaissances topographiques parfaitement dignes de confiance, ce qui prouve que Paul Keler avait parcouru à plusieurs reprises la région en question[15].

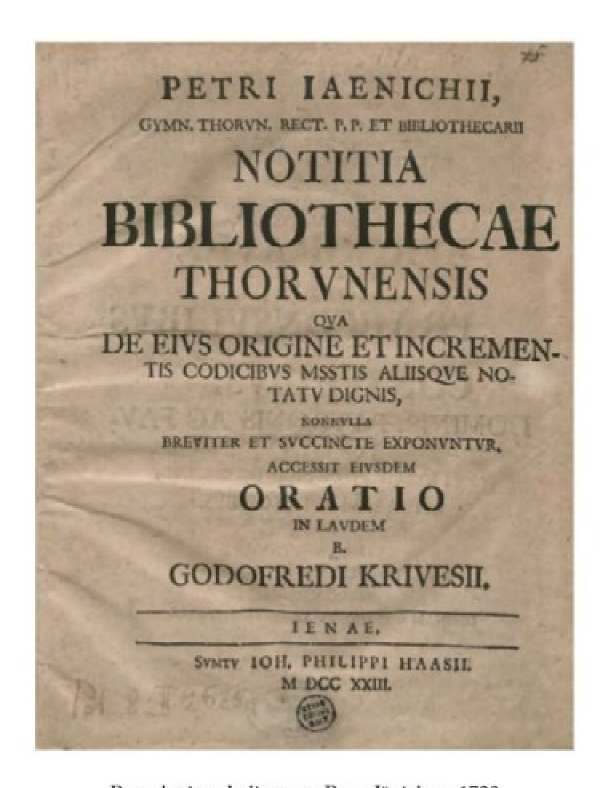

Q. D. B. V.
DE
MERITIS
MATTHIAE CORVINI
VNGARIAE REGIS
IN REM LITERARIAM
EX MSTO NALDI NALDII
FLORENTINI
POTISSIMVM DESCRIPTIS
DVCTV
PETRI IAENICHII,
GYMN. THOR. RECT. ET P.P.
ANNO CIƆIƆCCXVII. d. XXI. IAN.
IN ACROATERIO MAIORE,
DISSERET
CASPARVS MOLLERVS,
CAESAREOF. VNGARVS,
THORVNII,
Impressit Ioan. Nicolai NOB. SENAT. ET GYMN. Typographus.

Page de titre du livre par Caspar Moller, 1717

[11] Szögi 2003
[12] Szögi 2003, Nr. 961, 968, 970.
[13] Jänichen 1731, 256.
[14] Jänichen 1731, 255–256.
[15] Dörnyei–Szávuly, RMK III/XVIII, 2005, Nr. 829.

Cinq ans plus tard Peter Jänichen allait éditer le mémoire d'un autre jeune étudiant originaire de Hongrie. Il s'agit de Caspar Moller, de Késmárk (Käsmark, Kežmarok) qui avait travaillé en 1717 sur un manuscrit de Naldo Naldi (1436–1513), conservé à Toruń[16] – une épître présentant la bibliothèque de Mathias.[17] Comme il avait procédé auparavant avec le texte de Keler aussi, le recteur a élargi et continué ce que Moller avait écrit au sujet de Naldo Naldi. En 1723, il a présenté chacun des manuscrits conservés à la bibliothèque de son établissement, Voilá ce qu'il y écrit au sujet du codex Naldi :

> *CXXXIX. Naldi Naldii Florentini descriptio Bibliothecae Budensis Serenissimi Regis Vngariae Matthiae Corvini. Ampliorem huius nitidi et multis figuris exornati codicis, qui ex ipsa bibliotheca Regia huc translatus, dedimus in dissertatione De meritis Matthiae Corvini in rem literariam.*[18]


PETRI IAENICHII,
GYMN. THORVN. RECT. P.P. ET BIBLIOTHECARII
NOTITIA
BIBLIOTHECAE
THORVNENSIS
QVA
DE EIVS ORIGINE ET INCREMENTIS CODICIBVS MSSTIS ALIISQVE NOTATV DIGNIS,
NONNVLLA
BREVITER ET SVCCINCTE EXPONVNTVR.
ACCESSIT EIVSDEM
ORATIO
IN LAVDEM
B.
GODOFREDI KRIVESII.

IENAE,
SVMTV IOH. PHILIPPI HAASII.
M DCC XXIII.

Page de titre du livre par Peter Jänichen, 1723

[16] Naldi Naldii Florentini *Epistola de laudibus Augustae Bibliothecae ad Matthiam Corvinum Pannoniae Regem Serenissimum.*

[17] Moller C. 1717 (Dörnyei–Szávuly, RMK. III/XVIII. Nr. 1086.; Au sujet de Moller, voir Szögi 2003, Nr. 958. (Moller 1713 s'est inscrit en 1713). Notons qu'une personne active au début du 19e siècle, qui s'intéressait à l'histoire de la *Corvina*, a copié dans un même volume la dissertation de Moller et le catalogue de Julius von Pflugk (1688) (MTAK Kt. Tört. 4r, Nr. 64.), certes, il s'est trompé sur la date du livre de Moller. L'oeuvre du Pflugk en question : Pflugius 1688.

[18] Jänichen 1723, 32. La dissertation en question est celle de Caspar Moller.

Ce livre de Jänichen a vu le jour à Jéna. Il a sans doute rencontré Martin Schmeizel qui y enseignait á l'époque.[19] Nous ignorons à quel moment et à partir de quels renseignements Schmeizel (1679–1747) a commencé à s'intéresser au manuscrit de Naldo Naldi, mais il est certain que soit lui-même, soit Jänichen (soit quelqu'un d'autre à qui ils avaient confié la tâche) a préparé une copie de l'oeuvre en question. Nommé professeur à Jéna en 1722, Schmeizel a été le destinataire d'un poème apologétique composé par Stephan Keller (recteur de l'école de Nagysink (Gross-Schenk, Cincu)) dans lequel est déjá évoqué le projet de la préparation d'un volume consacré à la bibliothèque de Buda.[20]
Gaudia et vota patriae…[21]

> Nec minus, externæ jam non novus incola terræ,
> Illustrat Patriam grato cum pectore dulcem.
> *Atque utinam, quæ lecta premit promissaque dudum* (18),
> Nostris conspicienda oculis, ætate futura
> Cognoscenda edat, totus miretur et orbis,
> Pannoniæ monumenta, quibusque hæc Dacia floret!

> (18) Qualia sunt *Notitia Bibliothecæ Budensis. Bibliotheca Scriptorum rerum Hung. Antiquitates Transilv. ex lapidum inscriptionibus et nummis antiquis erutæ. Descriptio Transilvaniæ. Dissert. de Origine et Natalibus Saxonum Transilvanorum* &c.

Nous savons que le *polyhistor* de Brassó (Kronstadt) a consacré un cours universitaire entier à l'histoire de la bibliothèque de Mathias.[22] L'on peut légitimement supposer que la notoriété de ce fait a permis sa rencontre avec Jänichen. A la fin de sa vie, il fit la liste de ses projets jamais réalisés, or sous le point no. 14, l'on peut lire :

> *14. Notitia Bibliothecae Budensis, cum Naldi Naldii L. IV. de laudibus Bibliotheca Budensis ex manuscripto edendis.*[23]

Dans son oraison funebre, prononcée à l'occasion de l'enterrement de Schmeizel, Theodor Christoph Ursinus[24] a également évoqué le projet de l'édition de Naldi.[25]

---

[19] Attila Verók lui a consacré plusieurs études: Verók 2015.; Verók 2009.; Verók 2012.; Verók 2014.; Verók 2017.

[20] Verók 2015, 26, 164–167.

[21] Les notes du texte latin sont également composés par Stephan Kessler.

[22] Voir la dissertation doctorale d'Attila Verók *„Es blickt die halbe Welt auf deinen Lebens-Lauff, / Und nimmt, was Du schreibst, mit grosser Ehrfurcht auf." Martin Schmeizel (1679–1747) élete és munkássága*, Manuscrit, Szeged, 2008, 29, 33, 106.

[23] Verók 2015, 279.

[24] Cf: Verók 2015, 245–250.

[25] *Ad exsequiales honores… Martino Schmeizelio…, die XXX. Iulii, M DCC XLVII. Placida morte defuncto…, observantia invitat Academiae h. t. Pro-rector, Theodorvs Christophorvs Ursinus…*, Halae Magdeburgicae, Typis Kitlerianis, 1747, XIV. idézi: Verók 2015, 249.

« Nec silentio hic praetermittere uolumus, promissam diu ab eo Notitiam Bibliothecae Budensis ex inedito NALDI NALDII, Florentini, de laudibus eius carmine, eleganti ac prorsus insigni, cuius tamen promissi fide nondum se exsoluit. »

Le projet demeura donc longtemps inachevé, voilà pourquoi Jänichen se décida enfin á préparer l'*editio princeps* de l'ouvrage de Naldo Naldi en 1731.[26] Les chercheurs hongrois spécialistes des Corvinae n'ont pas accordé une attention suffisante à l'édition de Jänichen. A mon avis, Mátyás Bél (1684–1749) devait être le dernier à avoir lu la préface de *Meletemata* (Jänichen 1731), dans laquelle le recteur de Thorn expose aux lecteurs qu'avec Schmeizel, ils avaient l'intention de préparer une édition de Naldi (Bél cite, lacunairement, cette préface dans sa propre édition) :

« *Speciatim Naldi Naldii poemation, antea nondum editum, putavimus inserendum, dudum olim destinatum Syntagmati rerum Vngaricarum, quod moliebatur celsissimus Martinus Schmeizelius. Memini aliquando Barlaeum in epistola ita conqueri: Ego inter miserias meas numero, poetam esse. Naldium poenitere non poterat, poetam fuisse in aula munificentissimi Regis Matthiae Corvini (a), neque forte et alios, quos commemoravimus in Oratione ad calcem adiecta. Tamen iam propemodum miseria videtur esse, cum vel non magni aestimatur eiusmodi labores, ac tantum non fastidiri: neque complures sunt, qui hisce ingenii lusibus multum operae impendunt. Apud illos non magnam me initurum esse gratiam, animo praevideo: neque tamen plane ingratum erit monumentum hoc legi ab iis, qui rei litterariae argumentis delectantur, aut Corvinianae Bibliothecae magnificentiam alibi descriptam norunt.* »[27]

Accordons une attention particulière à la note (a) de Jänichen :

« *Cum ante annos sex Bibliothecam inviseret Thorunensem Illustrissimus Palatinus Masoviensis Chommentowski conscipiens MS*[tum] *Corvinianae Bibliothecae, affirmabat, se possidere ex eadem Mappas Geographicas in usum Regis Matthiae olim adornatas. Metuendum autem post obitum Herois, ne idem subeant fatum, quod usu venit Libris Ciceronis de Republica deperditis, quos literis aureis in membrana conscriptos apud Equitem Wolhiniae, Woynuski se vidisse testatur D. Laurentius Mvller in Histor. Septentr. von Pohln. Liefflând. Moscov. Schwed. und andern Geschichten p. 78.* »

De ce passage l'on peut conclure que Stanislas Chomentowski (†1728) avait cru que la mappemonde qui lui appartenait avait fait partie de la *Bibliotheca Corvina*. Dans le registre de Csaba Csapodi l'on trouve trois *Mappae*[28] (Nr. 871.; Nr. 938–939.), mais selon lui, aucune de ces trois ne peut être considérée comme *corvina* authentique. A en croire les descriptions, aucune de ces trois ne correspond à la spécification de Jänichen. Le *De Republica* de Cicéron ne figure pas dans le registre de Csapodi. Ce dernier fait mention d'un manuscrit *Epistola ad Atticum* (qu'il qua-

[26] Jänichen 1731, 97–215.: Naldi Naldii Florentini Epistola de laudibus Augustae Bibliothecae ad Matthiam Corvinum Pannoniae Regem Serenissimum.
[27] Jänichen 1731, praefatio.
[28] Csapodi 1973, Nr. 871.; Nr. 938–939.

lifie de *corvina* perdue)[29], mais la description de ce manuscrit ne correspond point à ce qu'ils ont pu voir en Valachie. Si l'on consulte l'ouvrage de Lorenz Möller (Mvllervs, †1598), cité par Janichen – dont plusieurs affirmations historiques se sont déjá avérées fausses –, l'on ne comprendra pas pourquoi Jänichen a considéré le manuscrit Cicéron comme *corvina* (pouvait-il avoir d'autres sources que nous ignorons ?):

> « *Wir haben auch einen Wohlinischen Edelmann mit uns gehabt Woinousky genannt.... Derselb hatte auss der Bibliotheca inn der Walachey als der Despot vom Hernn Laszky eingesetzet und der Türkische Gubernator der Alexander geschlagen worden herzliche schöne monumenta scripta bekommen. Darunter auch die libri Ciceronis de Republica ad Atticum, mit güldenen Buchstaben auff Pergament geschrieben waren in einem umbschlage mit einem unbekanten Sigel verpitzschieret gewesen wie man noch sehen kondt.* »[30]

C'est en 1731 que Jänichen publia son anthologie historique *(Meletemata).* Mátyás Bél a été les premier érudit en Hongrie à avoir remarqué cette publication. Le 26 novembre 1730, il a demandé à Sámuel Dobai Székely (1704–1779) de préparer à Thorn une copie fidèle et exacte du texte de Naldi.[31] La copie de Dobai Székely fut complétée début 1731.[32] Il a gardé le souvenir de ce travail sérieux jusqu'à la fin de sa vie, puisque il le mentionne dans une lettre adressée à József Koller (1745–1832) le 25 juin 1769, presque 40 ans plus tard.[33] Enfin, c'est en 1737 que Mátyás Bél a édité, en forme révisée, le texte de Naldi, avec une introduction historique.[34] Les lettres qu'il a échangées avec des collaborateurs lors du processus de préparation attestent que Bél a demandé une aide amicale afin d'établir le texte définitif et de l'interpréter correctement. Puis il s'informe auprès de la chancellerie curiale au sujet de la révision du texte en question.[35] Le bureau en question ne veut rien entendre, affirmant qu'ils avaient perdu le texte en question (attitude peu étonnante de sa part).[36] János Reviczky (1702–1778), quant à lui, n'a pas manqué de revoir le manuscrit, il a même proposé des corrections, sans dissimuler sa conviction selon laquelle le texte est difficile à comprendre. Bél comptait vraiment sur Reviczky : il lui a montré son adresse aux lecteurs et son introduction avant d'envoyer le texte á l'imprimerie.[37]

---

[29] Csapodi 1973, Nr. 187.
[30] Möller 1595, 78. Hieronymus Łaski (1496–1541), diplomate de Ferdinand I[er].
[31] Szelestei Nagy–Grüll, kiad., *Bél Mátyás levelezése,* 1993, 218.
[32] Accessible aujourd'hui à Esztergom, Főszékesegyházi Könyvtár, collectio Batthyány, Hist. IV. b.
[33] Hencz, kiad., *Dobai Székely és Koller levelezés,* 2016, 27.
[34] Bél, *Notitia*, III, 1737, 589–642.
[35] Szelestei Nagy–Grüll, kiad., *Bél Mátyás levelezése,* 1993, 387.
[36] 1736. október 12. Szelestei Nagy–Grüll, kiad., *Bél Mátyás levelezése,* 1993, 390.
[37] 1737. március 17. Szelestei Nagy–Grüll, kiad., *Bél Mátyás levelezése,* 1993, 403–404.



Page de titre du livre par Mathias Bél, 1737

On ignore si Martin Schmeizel et Mátyás Bél avaient échangé des lettres. Il est néanmoins certain que Bél suivait de près les activités de son illustre contemporain. Attila Verók présume que le fils de Mátyás Bél, Károly András Bél (1717–1782) poursuivait ses études auprès de Schmeizel à Halle.[38] En 1734, Martinus Foit a dédié l'un de ses ouvrages médicaux à la fois à Bél et Schmeizel.[39] Lorsqu'il considérait la re-édition des ouvrages majeurs de l'historiographie hongroise et la conception d'un nouvel ouvrage historiographique, Bél comptait avec l'ouvrage de Martin Schmeizel [notamment avec celui écrit sur la sainte couronne hongroise (1712, 1713)]. Ce texte a été intégré dans le volume *Scriptores*[40] paru sous le nom de Johann Georg Schwandner (1716–1791).[41]

Á ce jour, l'édition critique du texte de Naldo Naldi reste encore à faire, quoique Jenő Ábel en avait préparé une édition (1890) digne de notre attention.[42] Plusieurs érudits ont analysé l'ouvrage en question[43] : héritiers de János Reviczky, ils se sont efforcés d'identifier le sens exact de quelques expressions et d'exposer au public la vraie nature de la collection du roi Mathias.

[38] Verók 2015, 95.
[39] Verók 2015, 273.
[40] Schwandtner 1746.
[41] Pour les détails de cette histoire, voir Tóth G. 2013, 593–617. (599, 606–608). Tóth est de l'avis que l'ouvrage de Schmeizel a paru en deux éditions et que dans la seconde édition (1713) l'auteur a modifié son texte s'explique par les conseils que Bél lui avait donnés.
[42] Ábel, kiad., *Olaszországi XV. századbeli…, I,* 1890, 259–296.
[43] Cf.: Pajorin 2004.; Bolonyai 2010.; Bolonyai 2012.; Bolonyai 2013.

On peut attribuer au hasard que la description contemporaine de la bibliothèque de Mathias Corvinus ait subsisté dans l'école protestante d'une ville qui entretenait d'étroits rapports commerciaux avec la Hongrie royale et qui importait une quantité importante de vin de la région de Tokaj-Hegyalja. Quant à l'attention que Peter Jänichen a accordée aux étudiants hongrois, elle ne pouvait nullement être le produit du hasard. Cet excellent enseignant était sans doute à la recherche de thèmes qui pourraient être proches de ses étudiants. Ce faisant, il mit la main sur deux éléments qui allaient devenir, au 18e siècle, des objets de fierté nationale, puis au 19e siècle, partie intégrante du patriotisme hongrois.



Bibliographie

Ábel, kiad., *Olaszországi XV. századbeli…, I,* 1890.
Olaszországi XV. századbeli íróknak Mátyás királyt dicsőítő művei, közread. Ábel Jenő, Budapest, MTA, 1890 (Irodalomtörténeti emlékek, I.)

Bél, *Notitia*, III, 1737.
Matthias Bél, *Notitia Hungariae novae historico-geographica…, tomus tertius,* Wien, Paulus Straubius, Johannes Petrus van Ghelen, 1737.

Bolonyai 2010.
Bolonyai Gábor, *A Szapphó-corvina titka. Naldo Naldi „De laudibus augustae bibliothecae carmina" című művének értelmezéséhez,* Magyar Könyvszemle, 126 (2010), 429–452.

Bolonyai 2012.
Gábor Bolonyai, *Das Rätsel der Sappho-Corvina: Zur Interpretation des Lobgedichts von Naldo Naldi auf die Bibliothek von Matthias Corvinus,* Wiener Studien, Zeitschrift für Klassische Philologie und Patristik, 125(2012), 145–163.

Bolonyai 2013.
Bolonyai Gábor, *Látvány és látomás – Naldo Naldi könyvtárleírása művészettörténész- és filológusszemmel. Műhelykonferencia, 2013. április 10*, ELTE (kézirat), (http://real.mtak.hu/5981/1/Vitaind%C3%ADt%C3%B3.pdf). [letöltés: 2022. április 12.]

Biró A.–Boka L. szerk., Értelmiségi, 2014
Értelmiségi karriertörténetek, kapcsolathálók, írócsoportosulások, szerk. Biró Annamária, Boka László, Nagyvárad–Budapest, Partium Kiadó, Reciti, 2014.

Csapodi 1973.
Csaba Csapodi, *The Corvinian Library: History and Stock*, Budapest, Akadémiai Kiadó, 1973 (Studia humanitatis, 1.)

Dörnyei–Szávuly, RMK. III/XVIII..
Régi Magyar Könyvtár, III/XVIII. század, Magyarországi szerzők külföldön, nem magyar nyelven megjelent nyomtatványai – Alte Ungarische Bibliothek III/XVIII. Jahrhundert, Im Ausland erschienene, fremdsprachige Werke ungarländischer Autoren, Band 1, 1712–1760, Band 2, 1761–1800, összeáll. Dörnyei Sándor, Szávuly Mária, Budapest, OSZK, 2005–2007.

Górska 2010.
Liliana Górska, *Religious Tensions in Early Modern Toruń, a History of War and Peace,* in *Historicizing Religion, Critical Approaches to Contemporary Concerns,* red. Bojan Borstner, Smiljana Gartner, Sabine Deschler-Erb, Pisa, Plus, 2010.

Hencz, kiad., *Dobai Székely és Koller levelezés,* 2016.
Dobai Székely Sámuel és Koller József levelezése, sajtó alá rend. Hencz Enikő, Piliscsaba, PPKE, 2016 (Pázmány Irodalmi Műhely, Források, 9.)

Jänichen 1723.
Petri Iaenichii… *Notitia bibliothecae Thorunensis qua de eius origine et incrementis codicibus MSS*^{tis} *aliisque notatu dignis, nonnulla breviter et succinte exponuntur,* accessit eiusdem *oratio in laudem B. Godofredi Krivesii,* Ienae, Johann Philipp Haas, 1723.

Jänichen 1731.
Meletemata Thorunensia seu dissertationes varii argumenti ad historiam maxime Polonicam, Vngaricam et Prvssicam, politicam, physicam, rem nummariam ac litterariam spectantes, uno volumine iam collectae et comprehensae curante Petro Iaenichio, Tomus III., Thorunii, Johann Ludwig Nicolai, 1731, 97–215.: Naldi Naldii Florentini Epistola de laudibus Augustae Bibliothecae ad Matthiam Corvinum Pannoniae Regem Serenissimum; 215–255.

Jänichen–Keler 1712.
De vineis Ungariae, praeside Petrus Iaenichius… publice disseret Paulus Keler, Thorunii, Johann Ludwig Nicolai, 1712.

Moller C. 1717.
De meritis Matthiae Corvini in rem literariam ex ms^{to} *Naldi Naldii Florentini potissimum descriptis, ductu Petri Jaenichii… Anno MDCCXVII… die XXI. Januarii… disserit* Casparus Mollerus… Thorunii, Johann Ludwig Nicolai, 1717.

Möller 1595.
Lorenz Möller (Müller, Mullerus), *Septentrionalische Historien oder Warhafftige Beschreibung der fürnembsten Polnischen, Lifflandischen, Moscowiterischen, Schwedischen und andern Geschichten…,* Amberg, Michael Forster, 1595.

Ötvös P. 1999.
Péter Ötvös, *Aktualisierung alter Klischees: Die Ungarn auf der Völkertalfel,* in Stenzel, hrsg., *Europäischer Völkerspiegel…,* 1999, 265–282.

Pajorin 2004.
Pajorin Klára, *Az eszményi humanista könyvtár,* Magyar Könyvszemle, 120(2004), 1–13.

Pflugius 1688.
Julius Pflugk, *Epistola ad perillustrem atque generosissimum Vitum Ludovicum a Seckendorff…, praeter fata Bibliothecae Budensis, librorum quoque in ultima expugnatione repertorum catalogum exhibens,* Jena, Johann Bielke, 1688.

Schwandtner 1746.
Scriptores Rerum Hungaricarum veteres ac genuini…, et cum amplissima praefatione Matthiae Belii..., Cura et studio Ioannis Georgii Schwandtneri…, Wien, Johann Paul Kraus, 1746 [528–568.: Galeotto Marzio, *De … dictis ac factis S. Regis Mathiae, ad inclytum Ducem Johannem ejus filium*].

Stenzel, hrsg., *Europäischer Völkerspiegel…,* 1999.
Europäischer Völkerspiegel, Imagologisch-etnographische Studien zu den Völkertafeln des 18. Jahrhunderts, hrsg. von Franz K. Stenzel, Heidelberg, Winter, 1999.

Szelestei Nagy–Grüll, kiad., *Bél Mátyás levelezése,* 1993.
Bél Mátyás levelezése, sajtó alá rend. Szelestei Nagy László, a *Hajnóczi Dánielnek írt leveleket* sajtó alá rend. Grüll Tibor, Budapest, Balassi, 1993 (Commercia litteraria eruditorum Hungariae – Magyarországi tudósok levelezése, III.)
Szögi 2003.
Szögi László, *Magyarországi diákok lengyelországi és baltikumi egyetemeken és akadémiákon, 1526–1788,* Budapest, ELTE, 2003 (Magyarországi diákok egyetemjárása az újkorban, 9.)
Tarnai 1969.
Tarnai Andor, *Extra Hungariam non est vita…, (Egy szállóige történetéhez),* Budapest, Akadémiai Kiadó, 1969 (Modern Filológiai Füzetek, 6.)
Tomka-Szászky 1748.
Tomka-Szászky János, *Introductio in orbis hodierni geographiam ad adcuratissimas quasque calcographorum tabulas, methodo quantum eius fieri licuit facili, directeque ordine, adnexa simul naturalis … regnorum habitus descriptione … usibus nobilis adolescentiae accommodata,* Posonii, Franz Anton Royer, 1748.
Tóth G. 2013.
Tóth Gergely, *A magyar történetírás kritikája és megújításának programja az 1740-es évekből: Bél Mátyás és a Scriptores rerum Hungaricarum,* Történelmi Szemle, LV(2013), 593–617.
Verók 2009.
Attila Verók, *Ein Gelehrter und seine Gelehrtenbibliothek als die erste Hungarica-Privatbibliothek der Welt,* in *K výzkumu zámeckých, měšťanských a církevních knihoven (Pour une étude des bibliothèques aristocratiques, bourgeoises et conventuelles / Zur Erforschung der Schloss-, Bürger- und Kirchenbibliotheken / Investigaciones en las bibliotecas aristocráticas, burguesas eclesiásticas),* ed. Jitká Radimská, České Budějovice, 2009 (Editio Universitatis Bohemiae Meridionalis – Opera Romanica, 11), 309–328.
Verók 2012.
Attila Verók, *Die erste historische Fachbibliothek im Donau-Karpatenraum? Martin Schmeizel und seine Büchersammlung,* in Zeitschrift für Siebenbürgische Landeskunde, 35/106(2012), 2, 134–149.
Verók 2014.
Verók Attila, *Egy magyarországi értelmiségi európai tudományos karrierje a 18. században, Martin Schmeizel és a polihisztorizmus*, in Biró A.–Boka L. szerk., *Értelmiségi,* 2014, 55–70.
Verók 2015.
Verók Attila, *Martin Schmeizel (1679–1747),* Eger, Líceum Kiadó, 2015.
Verók 2017.
Verók Attila, *Egy különös figura a magyarországi történetírás 18. századi történetéből: az erdélyi szász Martin Schmeizel*, in Acta Academiae Agriensis, Sectio Historiae – Az Eszterházy Károly Egyetem Tudományos Közleményei, Tanulmányok a történelemtudomány köréből, Nova Series Tom. XLIV (2017), 199–210.

A Bibliotheca Corvina és a tokaji bor: a magyarságkép két meghatározó eleme

Az 1568-ban Toruńban alapított protestáns gimnázium komoly tekintélyt vívott ki magának a következő évszázadokban. A Magyar Királyságból és Erdélyből nyugati egyetemekre tartó peregrinusok is szívesen időztek itt egy-két szemesztert, megerősítve tudásukat mentek tovább más felsőoktatási intézményekbe. Ahogy a magyarok nevezték, Toronya, tehát népszerű tanulási hely volt. A XVIII. század elején a városban sokféle feszültség osztotta meg a polgárokat. Egyrészt a jezsuita kollégium és az előbbi vetélkedése, másrészt a Halléból érkező új pietista szellem és az ortodox lutheránusok ellentéte. A korszak egyik legjelentősebb helyi értelmiségije Peter Jänichen (1679–1738), a gimnázium rektora és könyvtárosa. A Magyar Királysággal kapcsolatos ügyek iránti érdeklődésének egyik első nyomtatott jele (1712) egy tézisfüzet, a bártfai Paulus Keler az ő elnöklete alatt védte meg szakdolgozatát a magyar borokról.

A késmárki Caspar Moller 1717-ben már Naldo Naldi (1436–1513) egy Toruńban őrzött kéziratára, a Mátyás könyvtárát bemutató verses levelére alapozva értekezett Jänichen vezetése alatt. Ahogy Kelernek a borokról írt szövegét is kibővítette a rektor, és kiadta a maga neve alatt, ugyanígy a Naldo Naldiról írtakat is tovább írta. 1723-ban számba vette az intézménye könyvtárának kéziratait.

Ez a könyve Jénában jelent meg, ahol minden bizonnyal találkozott az ott tanító Martin Schmeizellel. Nem tudjuk, hogy Schmeizel (1679–1747) mikor kezdett érdeklődni és milyen ismeretek alapján a Naldo Naldi kézirat iránt, de az biztos, hogy vagy ő személyesen, vagy Jänichen, vagy valamelyikük egy megbízottja lemásolta Schmeizelnek a művet. Schmeizelt 1722-ben nevezték ki Jénában tanárrá, és már az ebből az alkalomból a Stephan Keller (a nagysinki iskola rektora) által írt dicsőítő költeményben olvashatunk a tervről, egy, a budai könyvtárról szóló kötet összeállításáról.

Tudjuk, hogy a brassói *polyhistor* külön kurzust is tartott az egyetemen Mátyás könyvtára történetéről. Feltehető, hogy ennek ismertsége hozta össze Jänichennel, aki aztán hozzásegítette, hogy egy másolatot szerezzen magának. Élete végén a meg nem valósult tervei között is szerepel.

A terv tehát terv maradt, és tudta ezt – ahogy a tervet is – Jänichen, amikor 1731-ben végül ő maga adta ki Naldo Naldi művét *editio princeps*ként. A Jänichen-féle kiadást a magyar Corvina-kutatás nem kellő figyelemmel vizsgálta. Utoljára Bél Mátyás olvashatta el a *Meletemata* (Jänichen 1731) előszavát, amelyben a toronyai rektor az olvasónak elmondja, hogy Naldi kiadását Schmeizellel tervezték (Bél idézi ezt az előszót, kihagyásokkal a saját kiadásában).

A Naldi-kódex kiadása kapcsán nem érdekes, de hallatlanul fontos Jänichen egy jegyzete, amelyben további (vélt) corvina kódexekről ad információkat.

Jänichen 1731-ben adta ki történeti szöveggyűjteményét *(Meletemata)*. Bél Mátyás 1730. november 26-án kérte Dobai Székely Sámuelt (1704–1779), hogy pontosan másolja Naldi szövegét Toronyában. Dobai Székely másolata 1731 év elején készült el. A komoly munka emlékezetes maradt, hiszen még 1769. június 25-én Koller Józsefhez írt levelében is megemlíti ezt a segítséget. Bél Mátyás 1737-ben adta ki végül revideált formában Naldi szövegét, historiográfiai bevezetéssel. A sajtó alá rendezés során bonyolított levelezéséből kiderül, hogy többektől kért segítséget a szöveg értelmezéséhez, illetve a szöveghelyesség megállapításához. A magyar udvari kancelláriától 1736. szeptember 12-én érdeklődik, hogy végeztek-e a *textus* revíziójával. Ők aztán nem értik a dolgot, nem találják a vizsgálandó kéziratot. Reviczky János (1702–1778) aztán alaposan átnézte a kéziratot, javításokra tett javaslatokat, de azt is megmondja, nehezen értelmezhető a szöveg. Bél még az olvasóhoz intézett ajánlást és bevezetést is átnézette vele, mielőtt a nyomdába adta.

Mindeddig nem ismerjük Martin Schmeizel és Bél Mátyás levelezését. Pedig Bél biztosan figyelemmel kísérte kortársának nemzetközi hírű munkásságát. Verók Attila feltételezi, hogy Bél Mátyás fia, Bél Károly András (1717–1782) „talán pont Schmeizelnél" tanult Halléban. 1734-ben Martinus Foit egy orvosi művét ajánlotta közösen Bélnek és Schmeizelnek. Amikor a magyar történetírás alapvető műveinek újra kiadása, és egy újfajta historiográfiai fejezet megtervezése szóba került, Bél számolt Martin Schmeizel munkájával, a magyar Szent Koronáról írottal (1712, 1713), javaslatára bele is került a Johann Georg Schwandner (1716–1791) neve alatt megjelent *Scriptores* kötetbe.

Naldo Naldi szövegének kritikai kiadása máig várat magára, jóllehet Ábel Jenő is sajtó alá rendezte egyszer (1890), és azóta is számos tudós kutatója akadt. Mindannyian Reviczky János utódai, az egyes kifejezések értelmezésének tartalmát próbálják megfejteni, és a megfejtések mentén bemutatni nekünk, hogyan is nézhetett ki Mátyás király könyvtára.

Les chemins du vin de Tokaj dans l'Empire ottoman à l'époque des Lumières



Ferenc Tóth

Institut d'Histoire du Centre de recherches en sciences humaines, Budapest

Le sujet de cette étude peut paraître, à première vue, assez paradoxal car la circulation des vins dans un État majoritairement musulman à l'époque moderne pouvait poser certains problèmes majeurs. Malgré le fait que cette religion interdisait la consommation du vin, de nombreux poètes musulmans en chantaient les louanges[1] et les habitudes à cet égard variaient selon les régions de l'Empire ottoman. En ce qui concerne les vins de Tokaj, l'expansion de l'Empire ottoman jouait un rôle considérable dans l'apparition de cette appellation régionale. Contrairement à ce qu'on pouvait supposer, l'occupation ottomane de la Hongrie participa à développer la production des vins à Tokaj dans les grandes seigneuries grâce à une migration à l'intérieur du pays. Au moyen âge, la région de Szerémség, était encore plus célèbre pour ses vins dans le sud du Royaume de Hongrie que celle de Tokaj. Dès la fin du XV[e] siècle, la culture des vignobles et le commerce lucratif des vins commença à décliner à cause des incursions des Ottomans. Beaucoup de vignerons s'installèrent alors dans la région de Tokaj-Hegyalja en apportant leur savoir-faire ce qui développa considérablement la qualité des vins de cette région. Dans la seconde moitié du XV[e] siècle, ces villes marchandes saxonnes de la Haute-Hongrie[2] abandonnèrent leur commerce des vins de Szerémség et se tournèrent vers la région de Tokaj-Hegyalja, plus proche, en y achetant des vignobles qu'ils transformèrent en exploitations agricoles[3].

[1] Voir sur ce sujet : Philip K. Kennedy, *The Wine Song in Classical Arabic Poetry. Abu Nuwas and the Literary Tradition*, Oxford, Clarendon Press, 1997.

[2] Il s'agit surtout des villes de Bártfa (aujourd'hui Bardejov en Slovaquie), Eperjes (aujourd'hui *Prešov* en Slovaquie) et Kassa (aujourd'hui Košice en Slovaquie).

[3] Lajos Gecsényi, « Városi és polgári szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV-XVI. század for-

L'influence des guerres turques sur la région de Tokaj-Hegyalja

Après la bataille de Mohács en 1526 et suite à la destruction du territoire de Szerémség par les opérations militaires, Tokaj-Hegyalja devint la première région viticole hongroise qui attirait une nouvelle migration de Szerémség[4] et de nouveaux investisseurs issus de la grande aristocratie hongroise, comme les Báthory, les Bercsényi, les Bethlen, les Csáky, les Esterházy, les Nádasdy, les Rákóczi ou les Thököly, etc. Cette période est considérée comme l'âge d'or de la région viticole de Tokaj[5].

Les Ottomans musulmans apportèrent non seulement les fléaux de la guerre dans le bassin des Carpates, mais aussi des nouveaux produits alimentaires, surtout des fruits exotiques, des gâteaux sucrés, des confitures, des sirops très doux qui répandirent des nouveaux goûts même au-delà des frontières des territoires occupés. Durant la période de la conquête ottomane, le commerce du vin de qualité était limité sur des territoires non occupés. Il en résulta le succès des vins de Tokaj également. L'exportation de ces vins était surtout orientée vers la Pologne et vers l'Allemagne. Tokaj était aussi une forteresse stratégique importante dans les guerres turques et dans les opérations militaires entre les troupes impériales et celles de la principauté de Transylvanie au cours du XVIe siècle. Dans l'ouvrage consacré à ce sujet, l'auteur français Jean de Malmidy considérait « le Chateau & forteresse nommee Thokay, qui est comme la clef de Transylvanie (…) lequel est ceinct & environné de deux grans fleuves, ascavoir Bodrog & Tibisc (…) à raison dequoy est comme imprenable en temps d'esté[6] » », ou bien comme « la clef du païs de Hongrie (…) cette contree ditte, le paradis terrestre[7] ».

Dans ces guerres entre les Habsbourg et les Transylvains appuyés par les Ottomans, beaucoup de militaires étrangers furent employés. Parmi ces derniers, un des plus mémorables personnages fut un noble alsacien Lazare baron von Schwen-

dulóján » [Les vignobles citadins et bourgeois à Hegyalja au tournant des XVe et XVIe siècles], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 14 (1972), p. 340-352.; Draskóczy István, « Borkereskedelem a 15-16. század fordulóján. Kassa kiváltságai és borkereskedelme » [Commerce des vins au tournant des XVe et XVIe siècles] dans Benyák Zoltán –Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], Budapest, 1999. p. 99-114.

[4] Melinda Égető, « A Kárpát-medence 16-18. századi borkultúrája » [La culture des vins aux XVe-XVIIIe siècles] dans Zoltán Benyák – Ferenc Benyák (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], Budapest, 1999. p. 148-149.; Ferenc Szakály, « A közép Dunamenti bortermelés fénykora » [L'âge d'or de la viticulture danubienne], dans Zoltán Benyák – Ferenc Benyák (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], Budapest, 1999. p. 118-119.

[5] MNL-OL E 156 (= Archives de la Chambre Hongroise). UC (= Urbaria et Conscriptiones). No. 18: 1., No. 18: 2., No. 70: 51/b., No. 96: 14., No. 104: 58., No. 116: 69., No. 157: 5. Information cordialement fournie par mon collègue Kornél Nagy.

[6] Jean de Malmidy, *Discours véritable de la grand'guerre qui est au païs de Hongrie entre Maximilian 2., esleu empereur des Romains, roy de Germanie, Hongrie & Bohême, & Jean Weivod, prince de Transylvanie allié & défendu de Soltan Soliman, empereur des Turcs*, Paris, Denis Duval, 1565, p. 7-8.

[7] *Idem*. p. 12.

di (1522-1583). Le chef militaire Schwendi, après s'être distingué dans la guerre des Habsbourg contre la France (1552-1557), participa activement aux opérations militaires en Hongrie dans les années 1560 d'abord comme commissaire du roi Ferdinand Ier, puis comme capitaine général de la Haute Hongrie (*Feldoberst in Oberungarn*)[8]. Au début de 1565, il occupa après un siège de 10 jours la forteresse de Tokaj, le point de passage le plus important sur la rivière de Tisza, et la ville de Szerencs et remporta plusieurs autres victoires. L'année suivante, il réussit à lever le siège de Tokaj par les troupes transylvaines[9]. En tant que savant militaire, il introduisit des réformes importantes dans les affaires militaires en Hongrie. Il convient de rappeler ici que Schwendi remporta avec lui après ses campagnes victorieuses dans les environs de Tokaj des vignes de la région qu'il fit planter ensuite dans ses vignobles alsaciens près de la ville de Kaysersberg. En mémoire de ce transfert viticole célèbre, nous trouvons une statue sur la place des Douanes de Colmar où Schwendi est représenté sur une fontaine portant dans sa main gauche des vignes. Il en résulta l'expansion des cépages appelés Tokay d'Alsace (*Grauer Tokayer*) ou Tokay Pinot gris avant de devenir Pinot gris tout simplement à cause des règlements interdisant l'utilisation de l'appellation de Tokaj en dehors de sa région viticole.



Statue de Lazare von Schwendi par Frédéric Auguste Bartholdi à Colmar
(source : Wikipedia)

[8] Voir sur l'activité de Schwendi dans les opérations militaires en Hongrie : Géza Pálffy, « Un penseur militaire alsacien dans la Hongrie au XVIe siècle. Lazare baron von Schwendi (1522-1583) », dans *La pensée militaire hongroise à travers les siècles*, éd. Hervé Coutau-Bégarie et Ferenc Tóth, Paris, Économica, coll. « Bibliothèque Stratégique », 2011, p. 41-59.

[9] Les sièges de Tokaj eurent beaucoup d'échos dans l'opinion publique européennes comme en témoignes des nombreux pamphlets et ouvrages allemands, latins, italiens et français. Voir sur ce sujet : Ildikó Gausz, « Tokaj és környéke 1564-1565 között, avagy elfelejtett *„haditudósítók"* helyszíni jelentései » [Tokaj et ses environs entre 1564 et 1565 dans les relations des *„journalistes militaires"* oubliés], *Aetas* vol. 30 n° 3 p. 187-206.

La réputation des vins liquoreux de Tokaj dépassa rapidement les frontières. Le premier marché le plus proche de la région de Hegyalja était la Pologne. Le commerce y était facilité par la situation particulière du district de Zips (*Szepesség*) qui avait été donné en gages aux rois de Pologne par l'empereur-roi Sigismond de Luxembourg au XIVe siècle. Dans ce territoire sous autorité polonaise qui ne fut récupéré que par Marie-Thérèse d'Autriche dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, Polonais et Hongrois vécurent ensemble dans une symbiose économique, sociale et culturelle. Les gouverneurs polonais de Zips, comme les Lubomirski ou les Poniatowski encouragèrent le commerce massif des vins de Tokaj vers la Pologne. Les vins furent transportés en tonneaux par voies fluviales jusqu'à Danzig permettant ainsi la diffusion de ces produits précieux à l'échelle européenne. Les ressources tirées de l'exportation du vin contribuèrent largement au financement des mouvements d'indépendance menés par Émeric Thököly[10] (1676-1699) et de François II Rákóczi[11] (1703-1711) qui étaient des grands propriétaires dans la région de Tokaj-Hegyalja[12]. Les guerres turques et des mouvements hongrois attirèrent l'attention de l'opinion européenne sur cette région considérée comme foyer des révoltes des « kouroutz » et des relations des participants des guerres racontèrent non seulement les faits d'armes, mais aussi les autres aspects de la vie, comme la géographie, l'agriculture et les produits célèbres du pays. C'est ainsi qu'on trouve déjà dans l'ouvrage de géographie mondiale de Pierre Duval, intitulé *Le Monde ou la Géographie universelle* (1670), une mention élogieuse des vins de cette contrée de la Hongrie : « La Terre y est de soy extraordinairement fertile : les Plaines qui sont fort belles y fournissent du bled en quantité, & les costaux des vins que l'on transporte en Pologne & ailleurs où on les trouve excellens : celui de Tokai est le plus estimé[13]. » On trouve la même image de fertilité du pays dans les Relations historiques et curieuses de Charles Patin (1674) aussi : « La Hongrie est un païs admirable : les grains et les fruits y sont peut-être plus abondans qu'en pas un endroit de la terre : il y a des vins qui ont la force et cette pointe delicieuse du vin d'Espagne, et même qui le surpassent en l'un et l'autre, comme celuy de Tokai : il y en a d'autres aussi violans que de l'eaux de vie[14]. » De même, dans la *Description de l'univers* du cartographe et ingénieur Alain Mannesson-Mallet (1630-1706), publiée dans l'année même du second siège de Vienne on peut lire la phrase sui-

---

[10] Émeric Thököly (1657-1705), noble hongrois à la tête de l'opposition contre les Habsbourg à la fin du XVIIe siècle. Par son mariage avec Hélène Zrínyi, il devint le beau-père de François II Rákóczi. Voir sur les échos de son activité en France : Jean Leclerc, *Histoire d'Émeric, comte de Tekeli ou Mémoire pour servir à sa vie*, Cologne, 1693.

[11] François II Rákóczi (1676-1735), prince de l'Empire et de Transylvanie. Chef de la guerre d'indépendance hongroise de son nom (1703-1711) et allié oriental de Louis XIV. Après la chute de sa guerre, il s'installa en Pologne, en France et, à partir de 1717, en Turquie.

[12] Voir à ce sujet l'étude de Kornél Nagy dans le présent volume. Cf. Zsigmond Csoma, « Rákóczi szőlei és borai » [Les vignes et vins de Rákóczi], *Borászati füzetek*, vol. 14 (2004) n° 3, p. 10-13.

[13] Pierre Duval, *Le Monde, ou la Géographie universelle, contentant des descriptions, les cartes et le blason des principaux païs du monde*, Paris, Pepingue, 1670, p. 592-593.

[14] Charles Patin, *Relations historiques et curieuses de voyages, en Allemagne, Angleterre, Hollande, Bohême, Suisse etc.*, Lyon, Claude Muguet, 1674, p. 28.

vante sur cette région : « Les Vins y sont delicieux, sur tout celuy de Tokay dans la Haute Hongrie[15]. »

L'émigration de Thököly et Rákóczi en Turquie

La diplomatie jouait un rôle très important dans l'expansion des vins de Tokaj, car Thököly et Rákóczi s'en servirent régulièrement pour avoir des ressources nécessaires pour leur objectifs politiques ou pour sensibiliser leurs partenaires diplomatiques. Thököly tira des bénéfices considérables de ses vignobles de Tokaj-Hegyalja et avait des agents commerciaux nombreux. D'après le témoignage d'un rapport anonyme vers 1700, lorsque Thököly vécut à Constantinople dans l'émigration il avait un monopole de vente de vins de Hongrie dans l'Empire ottoman cela lui représentait environ vingt-cinq mille livres de rente annuelle[16]. Comme ancien propriétaire de vignobles à Tokaj, Thököly devait avoir des relations commerciales qui lui permirent de faire rentrer des vins hongrois de la région de Tokaj-Hegyalja jusqu'à Constantinople où la population européenne locale dans le quartier de Péra où les principales ambassades se situaient pouvaient assurer une consommation considérable. Dans les nombreuses tavernes de Galata, même les Turcs pouvaient acheter du vin. Si les Musulmans dévots n'en buvaient point, les membres de l'élite ottomane éclairée en consommaient avec modération et en privé[17]. Par exemple, l'ambassadeur ottoman Yirmisekiz Mehmed Çelebi Efendi buvait occasionnellement du vin pendant son séjour en France, mais jamais en public[18]. Par ailleurs, les vins liquoreux de Tokaj avaient probablement une large clientèle en Turquie, car leurs goûts étaient bien comparables à ceux des vins grecs et chypriotes, tandis que leurs qualités devaient être probablement bien supérieures. Le secrétaire de Thököly, Jean Komáromy[19], connaissant bien les vins de Tokaj, les comparait aux vins à base de raisins secs préparés à Rusçuk dans son journal[20].

Après avoir tenté une dernière fois de récupérer le trône de la Transylvanie en 1690, Thököly participa activement aux opérations militaires de la fin de la grande

---

[15] Alain Manesson-Mallet (dir.), *Description de l'univers, contenant les différents systèmes du monde, les cartes générales et particulières de la géographie ancienne et moderne, les plans et les profils des principales villes et des autres lieux plus considérables de la terre*, Tome 5, Paris, Denys Thierry, 1683. p. 140.

[16] « Il vit à present d'une pension de deux mille ecues du Grand Seigneur et d'une permission de faire entrer du vin laquelle vaut vingt ou vingt-cinq mille livres de rante. » Service Historique de la Défense, série 1 M 1616 Reconnaissance Turquie (1676 – 1784) 3/1616 Mémoires p. 51.

[17] Nigel and Caroline Webb, *The Earl and his Butler in Constantinople, The Secret Diary of an English Servant Among the Ottomans*. London, I. B. Tauris, 2009, p. 19.

[18] Fatma Müge Göçek, *East encounters West: France and the Ottoman Empire in the eighteenth century*, Oxford, Oxford University Press, 1987, p. 42.

[19] Jean Komáromy de Belényes (?-1711), secrétaire et confident d'Émeric Thököly. Son journal pendant son émigration fut publié : *Magyarországi és erdélyi bujdosó fejedelem Késmárki Thököly Imre secretáriusának Komáromi Jánosnak törökországi diariuma és experientiája* [Le journal et les expériences de Jean Komáromi, secrétaire d'Émeric Thököly, prince exilé de Hongrie et Transylvanie] éd. Iván Nagy, Budapest, Ráth Mór, 1887.

[20] *Idem*. p. 11.

guerre turque (1683-1699) aux côtés des armées ottomanes. Plus tard, après la conclusion du traité de paix de Karlowitz en 1699[21], il dut se retirer définitivement sur le territoire de l'Empire ottoman. Après un séjour à Constantinople, Thököly fut transféré, conformément au traité de paix en Asie Mineure dans la ville d'Izmit, l'ancienne Nicomédie.

Nous savons, grâce au témoignage des *Voyages* d'Aubry de La Mottraye qu'au cours des repas de Thököly il y avait des conversations et des disputes religieuses, car l'entourage du prince comprenait des gens de différentes religions. Aubry de La Mottraye s'intéressant à l'islam reproduisit des conversations avec un Turc de la compagnie du prince Thököly, un ancien esclave en Italie, qui lui parlait ouvertement sur des sujets religieux, notamment des comparaisons entre la Bible et le Coran[22]. Le voyageur français décrivit même des propos énoncés lors d'une conversation d'un repas chez le prince Thököly où on évoquait sur la question de la défense du vin dans le Coran, sujet délicat pour les grands amateurs de vin hongrois en terre ottomane : « Au reste il expliquoit selon le sien la Loi à l'égard du vin comme j'ai déjà insinué. Il disoit, « qu'elle n'en pouvoit justement condamner que l'abus & les mauvais effets, comme l'indiscrétion, les emportemens, les querelles, qui procédoient moins de cette boisson que du mauvais temperament de ceux qui en buvoient, que cette Loi se déclaroit contraire à l'ordre de la Providence qui a créé le vin pour l'usage de l'homme, aussi bien que les autres choses necessaires à la vie, si elle en faisoit un crime à ceux en qui il produisoit des effets tout contraires, comme la gayeté innocente, la guerison du chagrin, de la melancholie, des inquietudes & des autres dispositions préjudiciables à la santé ; en un mot que si c'étoit un poison dangereux pour les uns, c'étoit un souverain remede pour les autres. » « Cependant il insinuoit adroitement, que comme dans le temps de la publication de l'Alcoran le vin causait de grands désordres parmi les Nations, chez qui il était commun, il avoit été necessaire de faire une loi sévere pour en interdire l'usage. Mais ce qu'il n'osait avancer, c'est qu'elle renferme plus de politique & d'économie que de Religion, & que Mahomet n'en fit un article de la Religion que pour lui donner plus de poids sur l'esprit de ses Sectateurs[23]. »

A la fin de sa vie, le prince Thököly se reconvertit en secret au catholicisme dans l'espoir de se rendre en France, mais ce projet ne se réalisa jamais[24]. Il termina ses

[21] Voir sur ce sujet : Jean Bérenger (sous la dir.), *La paix de Karlowitz 26 janvier 1699. Les relations entre l'Europe centrale et l'Empire Ottoman*, Paris, Honoré Champion, 2010.

[22] « Le Turc disoit, que le rapport qu'il y avoit entre plusieurs passages de la Bible & de l'Alcoran, étoit la preuve que les Chrétiens avoient corrompu la Loi Divine, dans les endroits où ces deux Livres differoient l'un de l'autre. Mais je lui répondois que cela étoit bien plus facile à avancer, qu'à prouver. Cependant comme je voyois que ces disputes sur les matieres où la Foi seule étoit requise, ne pouvoient servir qu'à satisfaire la curiosité, je ne m'y engageois que le plus rarement qu'il m'étoit possible. » Aubry de La Mottraye, *Voyages du Sr. A. de la Motraye en Europe, Asie et Afrique*, La Haye, 1727, tome I, p. 232.

[23] *Idem*. p. 233.

[24] Une relation de la conversion d'Émeric Thököly est conservée aux Archives Historiques de la Congrégation de la Mission (Lazaristes) à Paris : série III K 60 Mémoire au sujet de la conversion du Prince Tekely. Selon les correspondances diplomatiques françaises ultérieures, cette conversion ne s'avérait pas sincère. Voir sur ce sujet : Archives nationales, série Marine B/7/73 Ordres et dépêches ministérielles – Levant et Barbarie (1705-1706), fol. 214-219 et fol. 326-327.

jours dans l'émigration en Turquie où il fut enterré dans le cimetière arménien d'Izmit. Un voyageur français anonyme, probablement Charles de Peyssonnel (1700-1757), remarqua ainsi la tombe de Thököly dans sa relation manuscrite en 1745[25]. Sa conversion resta en secret et seulement les correspondances diplomatiques françaises en parlaient au moment de sa mort survenue en 1705[26]. Son corps fut solennellement transféré dans le temple évangélique de Késmárk[27].



Portrait d'Émeric Thököly (Collection particulière)

[25] « En retournant de l'eglise nous vismes deux cimetieres de Chrétiens Grecs et Armeniens. J'en parcourus exactement toutes les pierres ; on trouvera dans le recueil dont je viens de parler, ce que j'ay pû en dechifrer. Deux cimetieres l'un est ouvert et l'autre clos de murailles. C'est dans ce dernier qu'on voit l'epitaphe du Prince Tekely gravé sur le marbre. On peut voir dans le voyage de Lamotraye les particularités qui concernent le séjour et la mort de ce prince a Nicomedie. » Archives nationales, série Marine 2JJ/48 Journaux, notes de voyages et observations en Méditerranée, Relation d'un voyage de Constantinople à Nicomédie et Nicée et retour à Contantinople avec dessins encre et lavis du consul Charles Peyssonnel (1745).

[26] « La conversion du Prince Tekely est devenüe bien equivoque, et quelque chose qu'en mande le Pere Braconnier, les termes de son testament font craindre qu'il ne soit mort Lutherien, on ne peut que loüer beaucoup tout ce que vous avez fait pour sa sepulture, et pour le retour de ses domestiques en Hongrie et le Roy vous en sçayt gré. » Lettre du comte de Pontchartrain, ministre de la marine au marquis de Ferriol, ambassadeur de France à Constantinople (Versailles, le 19 mai 1706) Archives nationales, série Marine B/7/73 Ordres et dépêches ministérielles – Levant et Barbarie (1705-1706) fol. 318.

[27] Voir récemment sur la translation des restes des émigrés hongrois : Kálmán Thaly, *Rodosto et les tombes des émigrés. Traduit du hongrois par Élisabeth Sugár*, éd. Tóth Ferenc, Budapest, Research Center for the Humanities, 2021.

Les chefs des guerres d'indépendance hongroises, rentabilisèrent leurs réseaux commerciaux qui contribua à l'expansion des vins de Hongrie vers l'Europe orientale[28]. Plus tard, après la reconquête de la Hongrie sur les Turcs (1699, 1718), la viticulture dans les grands *latifundia* retrouva sa splendeur et le commerce international des vins hongrois profita de l'ouverture des marchés en Europe occidentale. Les cadeaux diplomatiques de Thököly et Rákóczi aux ambassadeurs français furent transférés jusqu'à la cour de Versailles où ils furent particulièrement vénérés. Le vin de Tokaj est arrivé en France parfois par différents chemins. Un des chemins les plus courts et les plus sûrs était la voie maritime de Danzig aux différents ports de France. Une autre voie maritime fut également expérimentée pendant la guerre de succession d'Espagne : le transfert par l'ambassade de France à Constantinople. C'était l'ambassadeur, le marquis de Ferriol qui prit l'initiative d'envoyer plusieurs tonneaux de vins de Tokaj par voie maritime de Constantinople à Versailles. Dans sa lettre du 8 novembre 1707, Ferriol recommande ainsi à Blondel de Jouvancourt, le premier commis du ministre des affaires étrangères, le marquis de Torcy, son envoi précieux : « J'envoye aussy un tonneau de vin de Tokay à M. le marquis de Torcy ; cap. Martin en est chargé ; quand je le luy ay consigné, c'étoit le meilleur vin que j'aye jamais bu ; Dieu veuille qu'il arrive à Paris dans sa bonté, je suis assuré qu'il fera plaisir et honneur à M. le marquis de Torcy[29]. » Un an après, dans son courrier du 26 novembre 1708, le marquis revint sur le sujet des vins et observant aussi les problèmes de conservation : « Je ne sçay si vous avés envoyé à M. le marquis de Torcy le vin d'Hongrie ; tout celuy que nous avons beu icy s'est trouvé admirable, à un tonneau près, qui a pris quelqu'aigreur[30]… » Finalement, la réponse de Versailles arriva au printemps de l'année prochaine, comme l'atteste la lettre du 7 avril 1709 de Ferriol à Blondel de Jouvancourt : « J'ai veu avec plaisir que le vin Tokay s'est trouvé bon. Mad. la duchesse de St-Pierre a bien fait d'en goûter ; je voudrois qu'elle put en boire icy du nouveau que j'attends[31]. » La voie maritime du vin liquoreux de Tokaj par Constantinople s'avérait donc possible ce qui favorisait certainement son succès à la cour de Versailles.

---

[28] Voir à ce sujet : Ferenc Tóth, « „Techeli grófnál tett látogatásaimról". Ismeretlen beszámoló Thököly Imre és Zrínyi Ilona törökországi tartózkodásáról » [„Sur mes visites chez le comte Techeli". Rapport inédit sur le séjour en Turquie d'Émeric Thököly et Hélène Zrínyi], *Hadtörténelmi Közlemények*, vol. 133 (2020) n° 4, p. 1008-1019. Plus tard, prince Rákóczi réussit à introduire le vin de Tokaj dans la Russie de Pierre le Grand. Cf. László V. Molnár, « Tokaji borok a cárok asztalán. Adalékok a 18. századi hegyaljai borok oroszországi kiviteléhez » [Les vins de Tokaj sur la table des tsars. Contributions à l'exportation des vins de Hegyalja en Russie au XVIII[e] siècle], *Világtörténet*, vol. 1998, n° 1, p. 37-44.

[29] Bibliothèque Universitaire de Gand, série BHSL.HS. 0152 *Briefwisseling van Ch. de Ferriol, ambassadeur van Frankrijk te Contantinopel, 1707-1709*, fol. 48. Cette correspondance a été publiée : *Correspondance du marquis de Ferriol, ambassadeur de Louis XIV à Constantinople*, éd. Varenbergh Émile, Anvers, J.-E. Buschmann, 1870.

[30] *Idem*. fol. 143.

[31] *Correspondance du marquis de Ferriol… op. cit.* p. 383-384.



Portrait de François II Rákóczi
(Országos Széchényi Könyvtár, Budapest, App. M. 88)

L'émigration de Rákóczi

François II Rákóczi (1676-1735), illustre descendant des princes de la Transylvanie fut le fils de François I[er] Rákóczi, puis le beau-fils du comte Émeric Thököly, il fut à la tête d'une guerre d'indépendance à partir de 1703 jusqu'en 1711 avec l'appui de la France. Après la chute de son mouvement d'indépendance, il émigra en Pologne où il essaya de mobiliser le tsar Pierre le Grand au début de l'année 1712[32]. Il mit tout en œuvre, même son vin de Tokaj pour sensibiliser le monarque russe pour la cause des Hongrois. Dans sa *Confession d'un pêcheur*, Rákóczi se souvint ainsi de cet événement : « J'allai au devant de ce Prince jusqu'à un bourg éloigné de quelques milles du chateau ou je demeurois. Je le retins là pendant quelques heures et le regalai de vin de Tokai qu'il aimoit beaucoup, et les jours suivans je l'accompagnai jusqu'à Jaroslaw, où l'on équipoit des vaisseaux qui devoient le transporter à Elbing par le fleuve de San et la Vistule[33]. »

Après un bref séjour en Pologne, Rákóczi partit pour la France et finalement il s'installa en Turquie. Durant les négociations du traité de paix de Passarowitz commencées le 5 juin 1718, même l'idée de son extradition fut évoquée. Finalement, une solution de compromis fut trouvée, à la manière du traité de paix de Karlowitz, et la Sublime Porte désigna la ville portuaire de Rodosto[34], sur le littoral de Marmara, comme lieu d'accueil des émigrés hongrois[35].

Kelemen Mikes était un des membres l'entourage du prince Rákóczi qui nous laissa un témoignage précieux du séjour des émigrés hongrois en Turquie. En tant que secrétaire et chambellan du prince François II Rákóczi, il composa un journal épistolaire intitulé *Lettres de Turquie*, une espèce de chronique de l'histoire de la colonie hongroise de Rodosto, qui resta jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle sous forme manuscrite[36]. Selon certains, l'édition posthume de cet ouvrage, par sa valeur et son influence littéraire, devint en quelque sorte un des chefs-d'œuvre de la littérature hongroise du XVIII[e] siècle.

---

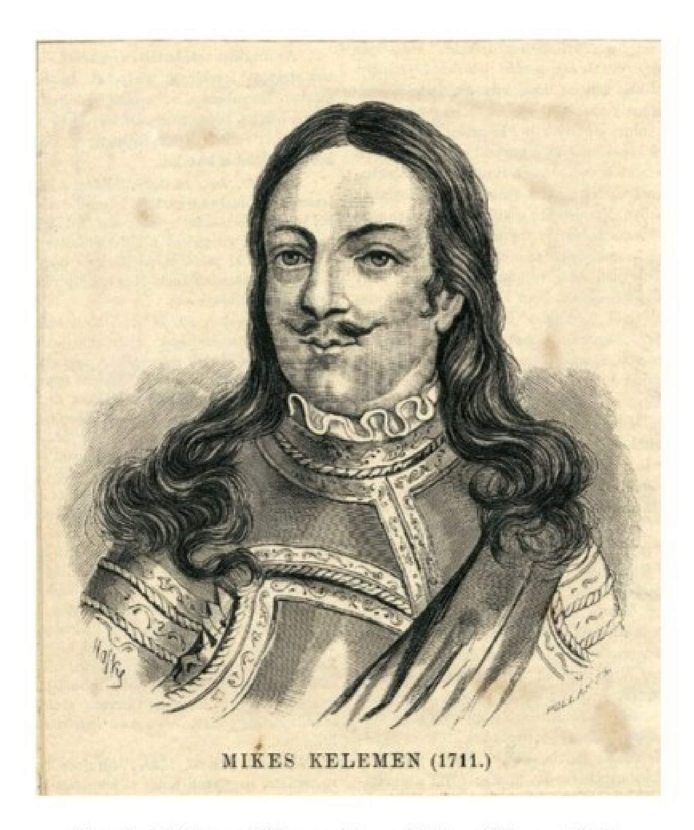
[32] Rákóczi rencontra le tsar le 21 août à Dzidzilów.

[33] François II Rákóczi, *Confession d'un pécheur. Traduite du latin par Chrysostome Jourdain*, éd. Gábor Tüskés (en collaboration avec Jean Garapon, Csenge Aradi E., Ildikó Gausz, Zsuzsanna Hámori Nagy, Réka Lengyel, Zsolt Szebelédi, Ferenc Tóth et Anna Tüskés), Paris, Honoré Champion, 2020, p. 424.

[34] Aujourd'hui Tekirdağ en Turquie.

[35] Sur l'histoire de la communauté hongroise de Rodosto, voir récemment : K. Thaly, *Rodosto et les tombes... op. cit.*

[36] Les *Lettres de Turquie* de Kelemen Mikes, secrétaire du prince François II Rákóczi exilé en Turquie, furent publiées pour la première fois à Szombathely par les bons soins du professeur István Kultsár en 1794. Kelemen Mikes, *Török országi levelek, mellyekben II[dik] Rákótzi Ferentz Fejedelemmel Bújdosó Magyarok' Történetei más egyébb emlékezetes dolgokkal eggyütt barátságossan eléadatnak* [Lettres de Turquie dans lesquelles les histoires du prince François II Rákóczi et ses compagnons sont racontées avec autres choses mémorables], Szombathely, Siess A., 1794.



Portrait de Kelemen Mikes par Ferenc Haske et Zsigmon Pollák
(Collection particulière)

Dans ce journal épistolaire, l'auteur raconte la vie quotidienne des émigrés hongrois à un personnage anonyme, sa cousine ou sa tante éloignée. Il lui raconta aussi ses expériences avec le vin local : « Merci aussi pour le vin, ma cousine, mais pas autant que pour le poisson, car nous avons du vin en suffisance, et pas seulement en suffisance mais de bonne qualité aussi, on pourrait le faire passer pour du vin de table. Ce ne sont pas des vins délicats, ni des vins pour les femmes, comme on dit d'habitude, mais assez bons pour nos besoins et notre alimentation. Que faut-il d'autre ? Boire avec modération est bénéfique à notre douce santé. On estime qu'il suffit de boire quatre fois pendant le déjeuner : le premier verre pour nous-mêmes, le deuxième pour nos amis, le troisième pour la joie et le quatrième pour nos ennemis[37]. »

Afin de remplir ses jours dans l'émigration, il s'adonna à viticulture dans son propre jardin qu'il compara, non sans exagération, aux célèbres vignobles de Tokaj : « Grâce à Dieu, nous passons ici nos journées d'exilés en paix. Je me suis même adonné à la culture, car j'ai planté dans mon jardin quelques pieds de vigne.

[37] Kelemen Mikes, *Lettres de Turquie*, éd. G. Tüskés, M. Marty, F. Tóth, Paris, Honoré Champion, 2011, p. 218-219.

Ils ont bien pris et m'ont même donné deux grappes de raisins. Je m'en réjouis comme si je possédais le coteau de Tokay. Ma douce cousine, qu'un exilé doit se contenter de peu[38] ! » Notons ici que les origines des excellents vins actuels de Rodosto (Tekirdağ) remontent aux vignobles implantés par les vignerons français de la fin du XIXe siècle[39].

Durant les années 1720, Rákóczi entretint des relations étroites avec la Porte par l'intermédiaire de son drogman Ibrahim Müteferrika de même qu'avec l'ambassade de France à Constantinople dont les responsables le consultèrent souvent dans des questions politiques et religieuses de l'Empire ottoman. Ce savant renégat d'origine transylvain était à l'origine de la fondation de la première imprimerie à caractères *osmanlî* à Constantinople et il jouait un rôle important dans les négociations diplomatiques dans les années 1720-1740. Malgré sa conversion à l'islam, il était un grand amateur des vins et les diplomates français profitèrent souvent de sa faiblesse pour découvrir des secrets de la Porte[40].

Probablement, ce n'était pas seulement à l'ambassade de France à Constantinople où le vin hongrois était apprécié, mais dans d'autres représentations diplomatiques aussi. Selon une lettre de César de Saussure (le 26 mars 1733) l'entourage de l'envoyé de Pologne en consomma une grosse quantité à cette époque : « Je ne me suis pas trompé, lorsque je vous marquais dans ma dernière lettre, qu'il y avait apparence que nous ferions de grandes libations du vin d'Hongrie que Mr l'Envoyé de Pologne avait amené avec lui. Nous avons été pendant presque tout l'hiver si souvent en fête et nous avons tant fait de sacrifices à Bacchus, que j'en ai été fort incommodé ce printems. J'ai manqué de payer cher les plaisirs, ou plutot les exces, que j'ai fait le plus souvent malgré moi[41]. »

Les vins de Crimée : un cas de figure particulier

Les vins des Tokaj connurent un grand succès dans un pays vassal de l'Empire ottoman : le khanat de Crimée. Cet État-tampon très convoité avait un terroir exceptionnel où la culture des vignes existait depuis très longtemps. Les consuls de France en Crimée s'intéressaient vivement aux vignobles de Crimée qui avaient déjà une certaine notoriété. Le consul Charles de Peyssonnel, en fonction dans les

---

38 *Idem*. p. 280.

39 Voir sur les vignerons français qui étaient surtout originaires des Pyrénées orientales : Centre des Archives Diplomatiques de Nantes, Rodosto Etat Civil 171 EC 1* (1885-1886).

40 Au mois de novembre 1737, l'ambassadeur français s'occupait surtout de la question de la médiation. Son drogman s'entretenait longuement avec Ibrahim Müteferrika après avoir bu une bonne bouteille de vin français ce qui facilita la conversation comme il raconta plus tard sa : « … conversation qu'il eut avec Ibrahim Effendy, que le vin avoit rendu plus cordiale qu'à l'ordinaire et dans laquelle cet effendy luy dit que l'on sçavoit bien que la Politique de la France étoit que les Turcs ne fussent ni trop forts, ni trop faibles, et qu'on ne trouvoit pas mauvais que nous ne servissions la Porte que faiblement quand le service que nous pourrions luy rendre seroit contraire à nos propres interets… » BNF, MS Fr. 7181 fol. 338-339. Extrait de la lettre de Villeneuve (le 15 novembre 1737).

41 *Lettres de Turquie et notices de César de Saussure*, éd. K. Thaly, Budapest, MTA, 1909, p. 96.

années 1750, caractérisait ainsi les vins de cette péninsule : « La Crimée produit d'excellent vin & en abondance : il est tout blanc, fort léger & très-diurétique ; il n'y a que le vin du canton de Soudag qui soit fort, & on peut le mettre au rang des vins de liqueur. Les cantons dont les vins sont les plus estimés sont Soudag, Belbek, Katchi & Elma. La plus grande quantité de ces vins se débite dans le pays. Les Kosaques d'Ukraine & les Zaporoviens en enlevent cependant cent mille ocques chaque année, qu'ils transportent par charriots de mille à quinze cents ocques de potée[42]. »

Dans son ouvrage encourageant le commerce français dans cette région, Peyssonnel racontait que les habitants n'y faisaient que des vins blancs ne connaissant pas les méthodes de fabrication des vins rouges. D'après son expérience personnelle, le vin rouge de Crimée pouvait aussi être excellent, mais inférieur à la qualité du vin liquoreux local qui avait de véritables atouts pour le transport : « En 1757, j'achetai la récolte de la vigne du Muphti de Crimée, & je fis faire par mes domestiques du vin rouge délicieux pour la provision de ma maison : l'apparition de ce nouveau vin du crû du pays fit quelque bruit dans la ville ; bien des personnes vinrent me demander mon secret : je ne doute pas qu'on en ait fait usage, & que le vin rouge ne devienne bientôt très-commun. On doit observer que de tous les vins de Crimée, il n'y a que celui de Soudag qui puisse souffrir le transport par mer ; les autres sont trop légers pour y résister[43]. »

Nous ne pouvons que présumer l'existence d'un transfert de savoir entre les vins liquoreux de Tokaj et de Crimée, en raison des relations très étroites entre les deux pays pendant les guerres turques, mais le témoignage d'un autre consul de France nous éclaire davantage sur les chemins des vins de Tokaj vers cette contrée. Le baron de Tott, fils d'un émigré hongrois de l'entourage de Rákóczi et grand voyageur de l'époque des Lumières, fut nommé consul de France en Crimée en 1767, au moment de la crise de la Pologne. Après avoir passé trois ans dans ce pays, il nous laissa des descriptions intéressantes de la viticulture en Crimée[44] ainsi que de la consommation du vin à la cour des Khans tatars. Il parcourut la Pologne, l'Ukraine de la Crimée dans les années 1767-1769 et il fut chargé des missions secrètes auprès des confédérés polonais et des khans des Tatars de Crimée. Le baron de Tott accompagné d'un envoyé tatar apprécia déjà le bon vin de Tokaj dans l'en-

---

[42] Charles de Peyssonnel, *Traité de commerce de la Mer Noire, tome I*, Paris, p. 161.

[43] *Idem.* p. 162.

[44] « La maniere dont on cultive la vigne en Crimée ne saurait améliorer la qualité du raisin : l'on voit avec regret que les plus belles expositions du monde n'ont pu déterminer les habitants à les préférer aux vallons ; les ceps y sont plantés dans des trous de huit à dix pieds de diametre sur quatre à cinq de profondeur. Le haut de l'escarpement de ces fosses, sert de soutien aux branches du cep, qui en s'y appuyant, couvrent tout l'orifice de feuillages, au-dessous desquels pendent les grappes, qui par ce moyen y sont à l'abri du soleil, & abondamment alimentées par un sol toujours humide & même souvent noyé par les eaux de pluies qui s'y rassemblent. On effeuille les vignes un mois avant les vendanges, après lesquelles on a soin de couper le cep près de terre ; & le vignoble submergé pendant l'hyver par le débordement des ruisseaux, laisse un champ libre aux oiseaux aquatiques. » *Mémoires du baron de Tott sur les Turcs et les Tartares, Maestricht, 1785*, éd. Ferenc Tóth, Paris, Honoré Champion, 2004, p. 190.

tourage des aristocrates polonais réfugiés chez les Tatars[45], mais il fut davantage surpris lorsque le souverain tatar lui proposa du vin de Hongrie, probablement de Tokaj, lors d'un repas de campagne militaire : « Jusques-là j'avais été nourri par le Prince; nos provisions étaient toujours fraîches & je n'avais pas été à portée de juger de celles qui nous étaient destinées pendant le cours de la campagne: mais la disette des vivres au camp d'Olmar nous y prépara le premier souper vraiment militaire. Je l'attendais sans inquiétude, mais non sans appétit, lorsque les Officiers de la bouche vinrent disposer la table de campagne ; elle consistait en un plateau rond de cuir de roussi, d'environ deux pieds de diametre : deux sacs accompagnaient ce plateau ; de ces sacs l'on tira d'excellent biscuit & des côtes de cheval fumées, sur le bon goût desquelles les éloges ne tarirent point. De la poutargue, du caviar[46] & des raisins secs, en succédant à ce service, compléterent le festin. Comment trouvez-vous la cuisine Tartare, me dit le Kam en riant ? Effrayante pour vos ennemis, lui dis-je. Un Page auquel il venait de parler bas, me présenta un moment après, la même coupe d'or qui servait à son maître : goûtez aussi ma boisson, me dit Krim-Guéray. C'était d'excellent vin de Hongrie, dont il continua de me faire part pendant toute la campagne[47]. »

Nous ne connaissons pas l'origine du vin de Hongrie du khan des Tatars, mais probablement, il s'agit d'un vin de Tokaj qu'on pouvait transporter assez facilement jusqu'en Crimée. Reste à savoir s'il ne s'agit pas ici d'une appellation générique « vin de Hongrie », c'est-à-dire un vin liquoreux fabriqué à la manière hongroise ? Comme nous l'avons montré plus haut, les vignobles de Crimée produisaient certainement à cette époque un vin de qualité comparable à celui de Tokaj.

Après l'annexion de la Crimée en 1784-1785, la tsarine Catherine II voulut introduire les cépages des vignobles de Tokaj-Hegyalja dans cette province nouvelle de ses pays et fit acheter 30 000 pièces de vigne de Tokaj pour les vignobles de Crimée. Le prince Grigori Potemkine chargea le lieutenant Iouri Bimbolozar[48] et le cornette Vasili Poretchanine[49] d'acheter les vignes pour les plantations en Crimée. L'affaire fit beaucoup d'éclat car les lois hongroises défendaient l'exportation des pièces de vignes du pays. Même si l'empereur Joseph II et le chancelier autorisaient la sortie des vignes, les autorités du comitat de Zemplén s'y opposèrent fortement. L'affaire éclata lorsque 19 000 pièces venaient d'être transportées et le reste des vignes furent coupées en morceaux en janvier 1785 par le gens d'armes du comitat. Ensuite, l'intervention du chancelier Kaunitz permit finalement l'envoi du reste de la cargaison en Crimée[50].

---

[45] « Les Comtes Crazinski & Potoski nous y reçurent avec toute la considération due au Prince que nous répésentions ; mais ce qui plut davantage à l'Ambassadeur Tartare, ce fut le bon vin de Tockai dont on le régala. » *Idem*. p. 202.

[46] La Poutarque & le Caviar sont des œufs de poisson salés, mais différemment préparés. Note du baron de Tott.

[47] *Mémoires du baron de Tott… op. cit.*, p. 211.

[48] Le fils d'un marchand de vins de Tokaj, János Bimbólázár au service de Russie.

[49] Descendant de la famille Parócsányi de Szerémség.

[50] László V. Molnár, « Tokaji borok a cárok asztalán. Adalékok a 18. századi hegyaljai borok oroszországi

Conclusion

Au terme de cette présentation, il convient de rappeler que la région de Tokaj-Hegyalja bénéficiait d'une particulière position géographique et climatique qui lui permirent depuis au moins le Moyen Âge une viticulture fleurissante et une culture des vins de grande qualité. L'essor de cette région était la conséquence du déclin de celle de Szerémség, occupée par les Ottomans depuis le début du XVI[e] siècle. Les premières mentions des vins liquoreux de Tokaj remontent aussi à cette période, même si les dates exactes sont difficiles à identifier. Les aristocrates et chefs des mouvements d'indépendance, comme le comte Émeric Thököly et le prince François II Rákóczi, utilisèrent leurs revenus tirés des leurs vignobles, aussi bien que leurs grands vins pour des fins politiques et diplomatiques qui favorisaient l'expansion des vins liquoreux de Tokaj dans les cours européennes. Après la chute de leurs mouvements, ils continuèrent d'utiliser les vins de qualité de Tokaj, d'une part comme cadeaux diplomatiques et d'autre part, comme revenu complémentaire pour couvrir leurs frais dans un milieu majoritairement musulman. Le quartier européen de Constantinople, Péra, une plaque-tournante riche en échanges politiques et culturels, favorisait particulièrement le succès du vin de Tokaj. La réputation des vins de Tokaj fut ainsi diffusée aussi bien par les émigrés que des diplomates, espions et renégat dans l'Empire ottoman et facilitant ainsi la diffusion des goûts et modes liés à ces boissons délicieuses bien au-delà du cadre géographique de cet empire.



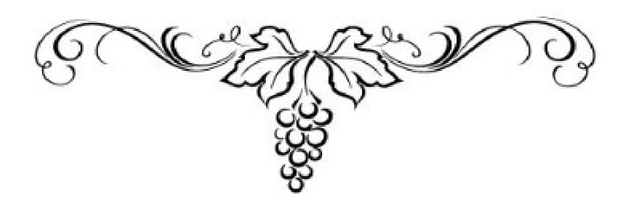
kiviteléhez » [Les vins de Tokaj sur la table des tsars. Contributions à l'exportation des vins de Hegyalja en Russie au XVIII[e] siècle], *Világtörténet*, vol. 1998, n° 1, p. 37-44. p. 38.

A tokaji borok útjai az Oszmán Birodalomban a felvilágosodás korában

E tanulmánynak a témája első pillantásra eléggé meglepőnek tűnhet, mivel a borkereskedelem és borkultúra a korabeli muzulmán többségű Oszmán Birodalomban komoly akadályokba ütközhetett. Annak ellenére, hogy az iszlám tiltotta a borfogyasztást, sok muzulmán költő énekelte meg a borok dicséretét, és a borfogyasztás a birodalomban területenként változó volt. Ami a tokaji borvidéket illeti, az Oszmán Birodalom terjeszkedése igen jelentős szerepet játszott az ottani szőlészet és borászat fellendülésében. Egyrészt a borairól híres Szerémségből a török hódítás hatására jelentős számú szőlőtermelő népesség költözött fel a Tokaj-Hegyalja környékére, másrészt a stratégiai fontosságú Tokaj környékén zajló hadműveletekben részt vevő nemzetközi katonaság hamarosan hírét vitte az itt termelt kiváló minőségű boroknak. Az egyik leghíresebb tokaji borokat kedvelő hadvezér a törökverő elzászi Lazare von Schwendi volt, akinek köszönhetően a tokaji szőlővesszők eljutottak egészen a Rajna-vidéki elzászi borvidékig. A tokaji édes borok hírneve gyorsan túlszárnyalta a határokat. A Hegyalja régióhoz legközelebb eső első piac Lengyelország volt. A dinamikusan fejlődő lengyelországi borkereskedelemből jelentős hasznot húztak a nagy földbirtokkal rendelkező magyar főurak, köztük a 17-18. századi függetlenségi mozgalmak vezetőiként híressé vált Thököly Imre és II. Rákóczi Ferenc is, akik az életük végén az Oszmán Birodalom területén kaptak menedéket. A tokaji borok elterjedésében nagyon fontos szerepet játszott a kuruc diplomácia is. Thököly jelentős haszonra tett szert tokaj-hegyaljai dűlőiből, még akkor is, mikor már az Oszmán Birodalomban élt. Egy névtelen jelentés tanúsága szerint 1700 körül, amikor Thököly Konstantinápolyban lakott, egy magyarországi borok behozatalára vonatkozó monopóliumából származott a legtöbb jövedelme. Thököly és Rákóczi francia követeknek nyújtott diplomáciai ajándékai eljutottak egészen a versailles-i udvarig, ahol különösen nagyra tartották a magyar borokat. A tokaji bor néha egész különleges utakon érkezett Franciaországba. Az egyik legrövidebb és legbiztonságosabb útvonal a Lengyelországon keresztül (Gdansk) Franciaország különböző kikötőibe vezető tengeri útvonal volt. A spanyol örökösödési háború során egy másik tengeri útvonalat is kipróbáltak: a konstantinápolyi francia nagykövetség diplomáciai küldeményeit. Először Ferriol márki nagykövet kezdeményezte 1707-1708 körül, hogy több hordó tokaji bort küldjenek tengeren Konstantinápolyból Versailles-ba. A tokaji édes bor tengeri útja Konstantinápo-

lyon keresztül egészen Franciaországig sikeresnek bizonyult, ami mindenképpen elősegítette azok versailles-i udvarban való sikeres elterjedését. Rákóczi fejedelem törökországi emigrációja tovább erősítette a magyar borok sikerét az oszmán fővárosban, ahol nemcsak az európai követségeken, hanem a Fényességes Porta egyes köreiben – főleg a renegát tisztviselők közvetítésével – is előszeretettel fogyasztották őket. A tokaji borok sikere az Oszmán Birodalom távolabbi vidékein is tapasztalható volt. Jó példa erre a Krím-félszigeten a tatár kánok uralma alatt is virágzó borkultúra. A francia utazók és diplomaták beszámolói szerint a krími édes borok kiváló minőségűek voltak, de a kánok udvarában a tokaji bort is szívesen fogyasztották. Ezért nem véletlen, hogy a Krím-félsziget 1784–1785-ös annektálása után II. Katalin cárnő a tokaj-hegyaljai szőlőfajtákat szerette volna meghonosítani országa új tartományában, és 30 000 db tokaji szőlővesszőt vásárolt a napsütötte krími dűlők számára. Az ügy végül azért keltett nagy felháborodást, mivel a magyar törvények tiltották a tokaji szőlővesszők kivitelét az országból. Az incidenst végül a bécsi udvar diplomáciai eszközökkel tudta csak elsimítani. A tokaji borok hírnevét az Oszmán Birodalomban emigránsok, diplomaták, kémek és renegátok egyaránt terjesztették, elősegítve ezzel az ízletes borokhoz kötődő ízek és divatok elterjedését a Magyar Királyság határain túl is.

Quels vins à Sauternes ? Une tradition de blancs au pluriel



Stéphanie Lachaud

Maîtresse de conférences en histoire moderne
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain – Université Bordeaux Montaigne

À Sauternes comme dans d'autres vignobles de blancs liquoreux, la mise en place de la viticulture de qualité destinée à produire des vins sucrés à l'époque moderne a fait l'objet d'études[1] qui ont permis de faire remonter l'origine de la spécialisation viticole en blancs doux au XVII[e] siècle, plus particulièrement au milieu du XVII[e] siècle. Ces travaux ont permis de relativiser largement l'idée de terroir souvent mise en exergue dans la fabrique des réputations, ou plutôt de la réévaluer sous l'angle de ce qu'avait mis en évidence le grand historien de la vigne et du vin Roger Dion[2], à savoir un espace naturel construit et aménagé grâce au savoir-faire des hommes. Pour autant, l'association le nom de Sauternes et le vin blanc issu de vendanges tardives et botrytisées ne doit pas occulter non plus l'appropriation progressive d'une tradition de production de vins différents, aux goûts et aux couleurs sans doute bien variées. C'est ici ce que nous allons essayer de démontrer en nous appuyant essentiellement sur la différence qui existait aux XVII[e] et XVIII[e] siècles entre la viticulture réputée qui a construit la renommée du terroir et l'ensemble de la production des paroisses de ce sud Gironde.

---

[1] Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vignerons des années 1650 à la fin du XVIII[e]* siècle, Bordeaux, FHSO, 2012 ; Marguerite Figeac-Monthus, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII[e] siècle au milieu du XIX[e] siècle*, Bordeaux, FHSO-Mollat, 2000.

[2] Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX[e] siècle*, Paris, CNRS éditions, 2010 (1[ère] édition 1959). Voir également Jean-Robert Pitte (dir.), *Le bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS éditions, 2010.

La viticulture de pourriture noble, l'expression d'un milieu social

Seigneurs contre tenanciers ? Le ban des vendanges en question

En effet, il semble indéniable que la réputation du terroir de Sauternes s'est construite sur la production d'un vin de pourriture noble, qui est attestée par de nombreux documents d'archives. En Sauternais, la première mention connue date du 10 octobre 1657, à Barsac où Jean Douence, marchand de Barsac, adresse une requête à son seigneur François Ramon de La Rocque pour obtenir la permission de vendanger car dit-il « presque les trois quarts des vignes de Barsac sont vendangées et la vendange est toute pourrie »[3]. Dix ans plus tard, en 1666, c'est au tour de François de Sauvage d'Yquem d'être en conflit avec ses tenanciers et il est clairement question de la bonne réputation du vin dans le retard de la récolte à laquelle sont obligés les tenanciers : « Mais il est vrai que parce que ledit Sieur a notable intérêt de faire de bon vin, pour ne pas faire de tort à la réputation dudit vin, il ne peut pas laisser vendanger que la vendange ne soit bien mûre, joint que ses voisins qui ont des agrières comme la Dame de Suduiraut et autres, ne font pas encore vendanges (…). En effet, il n'est de coutume de vendanger annuellement en Bommes et Sauternes que vers le quinzième d'octobre »[4].

Les vendanges tardives comme gage de reconnaissance des vins blancs de Sauternes

Dans son *Traité sur la nature et la culture de la vigne* de 1759, l'agronome Nicolas Bidet évoque les vendanges tardives comme élément identitaire et de reconnaissance des vins blancs de Sauternes. « Dans le nombre des vins doux sont, sans doute, ceux de Barsac, Preignac et Langon : leur douceur a ceci de particulier que, non seulement elle est mêlée avec beaucoup de force ou esprit, mais que cette douceur se maintient et augmente à mesure qu'on les garde. Mais ce ne sont pas des vins de primeur, c'est-à-dire qu'ils ne se vendent pas dans la première saison, soit parce qu'on les a vendangés tard, soit parce qu'ils se perfectionnent dans les celliers, et y

[3] Sandrine Lavaud, « D'une rive à l'autre : la naissance des vins liquoreux du Bordelais (XVIe-XVIIe siècle) », communication présentée dans le cadre des Entretiens du Sauternais, colloque organisé à Bommes par le Syndicat de Sauternes, 3 juin 2011.

[4] Archives départementales de la Gironde (Arch. dép. Gironde), 3 E 6096, 4 octobre 1666. Voir également Georges Martin, « Les vendanges à la manière de Bommes et de Sauternes », *Revue historique de Bordeaux*, 1916, p. 147-155.

augmentent de prix quand ils sont vieux. Ce vin, gardé vingt à trente ans, devient égal ou supérieur aux vins d'Espagne, de Canarie et de Malaga et on les appelle vins de l'arrière-saison, ainsi que tous ceux qu'on ne vend que vers le mois de mars ou plus tard »[5].

Cette présence des vins blancs doux de la région de Sauternes dans la littérature agronomique constitue un indice permettant de mesurer combien la réputation de Sauternes, de Barsac et de Preignac est liée à ce type de vin. Cette reconnaissance se retrouve aussi dans les observations de nombre d'amateurs éclairés et voyageurs. Ainsi, dans ses *Travel Diairies*, Thomas Jefferson relate son passage en Sauternais à la fin du mois de mai 1787. « Le vin de sauternes est le plus agréable ; viennent ensuite, dans l'ordre, celui de Preignac et celui de Barsac. Mais celui de Barsac est le plus corsé, suivi de celui de Preignac puis celui de Sauternes ; tous sont plus corsés que ceux de Graves. Près de Langon où se trouve le terroir de Sauternes, sont produits les meilleurs vins blancs de Bordeaux ». La consommation de ces vins blancs doux par les élites de la capitale mais aussi les voyageurs étrangers comme Thomas Jefferson confirment bien l'idée que la réputation du vin passe par celle des consommateurs et réciproquement, jusqu'à la reconnaissance d'une production bien identifiée et sanctionnée par le classement de 1855. Réalisé avec l'appui de la Chambre syndicale des courtiers de Bordeaux, ce classement se présentait comme le reflet d'une réalité du moment fondée sur les cours des vins et il établissait des normes de qualités et de goûts pour le terroir viticole du Sauternais.

La viticulture de qualité comme tête de pont du terroir

Ces différentes marques de construction d'une viticulture de qualité autour des blancs liquoreux, elles témoignent également d'un long processus social et historique contingent où les vins sont l'expression d'un milieu social particulier. En effet, lorsque Thomas Jefferson poursuit sa description des vignobles du Sauternais, il distingue, à l'intérieur de chacune des paroisses du Sauternais, les meilleurs crus. « 1. Sauternes. Le meilleur vignoble appartient à Monsieur d'Yquem, de Bordeaux ou à son gendre Monsieur de Saluces. Leur production est de cent cinquante tonneaux, à trois cents livres le tonneau lorsque le vin est jeune, et six cents livres lorsqu'il est vieux (…). Les vins de 1784 se vendent huit cents livres le tonneau car ce fut une année exceptionnelle ». Il poursuit ainsi pour chacune des paroisses considérées, distinguant et classant les vins en fonction des prix mais aussi des soins apportés à la vigne par les différents propriétaires et soulignant la noblesse de chacun d'eux. La qualité reconnue des vins s'inscrit donc bien dans un champ social déterminé et elle représente l'expression d'un milieu social aux XVIIe-XIXe siècles[6].

---

[5] Nicolas Bidet, *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, 1759, tome 2, p. 267.

[6] Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, op.cit.*, p. 608 et suivantes au sujet de l'avènement de

Or, même si le vignoble de Sauternes est très marqué par la propriété noble et bourgeoise, il est aussi composé de propriétés paysannes plus modestes. On peut donc très légitimement se demander si on n'y produisait que des vins blancs liquoreux quand on sait le niveau d'exigence de ce type de viticulture exige et les risques économiques qu'elle induit. Si la réponse n'a rien d'évident, la question mérite d'être posée. Ainsi, quand dans le document notarié du 4 octobre 1666 François de Sauvage d'Yquem évoque la coutume de vendanges à la mi-octobre comme gage de bonne réputation des vins de Bommes et de Sauternes, il faut bien l'entendre comme le consensus établi par des acteurs relevant d'un même groupe social, celui de la noblesse propriétaire exerçant des prérogatives seigneuriales. La réputation ici mise en évidence est collective et se construit dans la mise en œuvre de conditions semblables de production du vin.

Les multiples nuances de couleurs du Sauternes

En effet, lorsque l'on s'intéresse non plus à des cas particuliers issus de la noblesse propriétaire mais à une vision plus générale de la production des paroisses du Sauternais, les résultats méritent une analyse beaucoup plus nuancée.

Une domination de la production de vin blanc tout à fait originale

Par rapport à l'ensemble des autres vins du Bordelais, la production du Sauternais tirait son originalité de sa nature. Les paroisses de ce vignoble se distinguaient par une forte domination du vin blanc dans leur récolte et, *a fortiori*, d'une faible part de vin rouge.

Récoltes de vin blanc et de vin rouge dans les cantons de Barsac, de Cadillac, de Landiras et de Podensac en 1793[7]

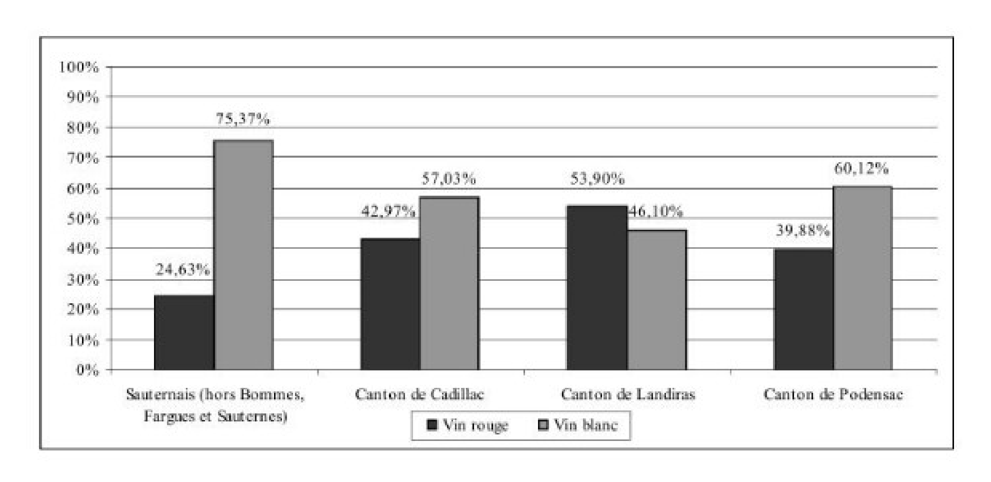
Canton	Municipalités	Vin rouge	Vin blanc
		En %	En %
Canton de Barsac	Barsac	12,12%	87,88%
	Illats	36,84%	63,16%
	Preignac	20,51%	79,49%
	Moyenne	23,16%	76,84%

la viticulture de prestige en Champagne.

[7] Arch. dép. Gironde, 7 L 41, an II de la République, décembre 1793.

Canton	Municipalités	Vin rouge	Vin blanc
		En %	En %
Canton de Cadillac	Cadillac	37,70%	62,30%
	Béguey	37,71%	62,29%
	Donzac	36,43%	63,57%
	Gabarnac	75,17%	24,83%
	La Roque	42,44%	57,56%
	Loupiac	22,24%	77,76%
	Monprinblanc	57,30%	42,70%
	Omet	38,08%	61,92%
	Rions	42,43%	57,57%
	Sainte-Croix-du-Mont	40,20%	59,80%
	Moyenne	42,97%	57,03%
Canton de Landiras	Landiras	41,56%	58,44%
	Budos	47,92%	52,08%
	Guillos	100,00%	0,00%
	Pujols	26,11%	73,89%
	Moyenne	53,90%	46,10%
Canton de Podensac	Podensac	26,54%	73,46%
	Arbanats	62,11%	37,89%
	Cérons	27,58%	72,42%
	Saint-Michel-de-Rieufret	55,56%	44,44%
	Virelade	27,63%	72,37%
	Moyenne	39,88%	60,12%

Part des récoltes de vin blanc et de vin rouge en Sauternais en 1793 par rapport aux cantons voisins



En 1793, le canton de Barsac, composé des paroisses de Barsac, Preignac et Illats, affichait une récolte à 77 % en vin blanc, avec une orientation encore plus marquée pour Barsac et Preignac (88 % et 79 %), alors que les cantons voisins du district de Cadillac présentaient des productions plus homogènes. 57 % de la récolte était

en vin blanc pour le canton de Cadillac, 46 % pour celui de Landiras et 60 % pour le canton de Podensac[8]. L'originalité des localités constitutives du vignoble du Sauternais apparaît encore plus marquée avec le cas des paroisses de Pujols, dans le canton de Landiras, et de Cérons, dans celui de Podensac. Ces dernières se détachaient nettement de la moyenne du canton, avec une production à 74 % en vin blanc pour Pujols et à 72 % pour Cérons. Par conséquent, l'orientation des paroisses du Sauternais était très nette en direction du vin blanc, et marquait l'originalité et même l'unité de ce territoire au-delà des limites administratives formées sous la Révolution[9].

Du rouge pour la soif

Néanmoins, il restait en Sauternais, les petits vins rouges qui formaient ¼ de la production du district de Cadillac en 1793[10], soit un vin de consommation courante. Cela se retrouve dans les journaux d'exploitation et livres de raison. Dans le journal de Lamourous, à Barsac, par exemple, la part de vin rouge représentait, en moyenne, 13 % des quantités récoltées entre 1678 et 1702, avec des variations fortes allant de 3 % des récoltes pour 1679 à 32 % en 1699, soit dix fois plus. Ces différences tenaient, probablement, à la nature de la source utilisée, car le journal de Lamourous ne consignait que de façon aléatoire les produits des récoltes et pouvait, peut-être, minimiser les résultats de certaines années, comme en 1689 où il ne se serait recueilli aucun raisin rouge. Malgré tout, on observe et c'est tout à fait contre-intuitif, une augmentation constante de la part de vin rouge dans les quantités recueillies de 1678 à 1702. Cette hausse peut étonner dans une période de spécialisation culturale en direction des blancs doux. Mais en fait, il faut probablement la comprendre comme le signe d'une orientation plus marquée vers la culture viticole au détriment d'autres activités agricoles et du développement du marché de la consommation du vin, et notamment populaire[11].

Déclarations de récoltes du journal de Lamourous, de 1678 à 1702

	Récolte de vin blanc (en barriques)	Récolte de vin clairet (en barriques)	Total de la récolte de vin déclarée par Lamourous	Part de vin blanc	Part de vin rouge
1678	**27**	**1,5**	**28,5**	**94,74%**	**5,26%**
1679	**109**	**3,5**	**112,5**	**96,89%**	**3,11%**
1686	**22,5**	**1,5**	**24**	**93,75%**	**6,25%**

---

8 Arch. dép. Gironde, 7 L 41, an II de la République, décembre 1793.
9 Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne*, *op. cit.*, p. 263-265.
10 Arch. dép. Gironde, 7 L 41, an II de la République, décembre 1793.
11 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 329-402.

	Récolte de vin blanc (en barriques)	Récolte de vin clairet (en barriques)	Total de la récolte de vin déclarée par Lamourous	Part de vin blanc	Part de vin rouge
1689	38	0	38	100,00%	0,00%
1691	43	4	47	91,49%	8,51%
1692	13	1	14	92,86%	7,14%
1694	28	6	34	82,35%	17,65%
1695	75	9	84	89,29%	10,71%
1696	147	18	165	89,09%	10,91%
1697	9,5	4	13,5	70,37%	29,63%
1698	36	4	40	90,00%	10,00%
1699	90	42	132	68,18%	31,82%
1702	1,33	0,5	1,83	72,68%	27,32%
Moyenne				87,05%	12,95%

Beaucoup de paysans ne buvaient que de la piquette, mais un certain nombre d'entre eux mais aussi des propriétaires et des petites élites consommaient aussi du vin rouge au quotidien. En effet, l'étude de la déclaration de récolte des privilégiés et bourgeois de Bordeaux de 1750 montre que 42 % du vin récolté était rouge, soit une proportion nettement plus importante que dans les domaines nobiliaires, témoignant ainsi de l'orientation plus précoce des châteaux vers la qualité et la spécialisation.

Déclaration de récolte des privilégiés et bourgeois de Bordeaux en 175012

	Vin rouge		*Vin blanc*	
	En tonneaux	*En %*	*En tonneaux*	*En %*
Barsac	40,5	30,45%	92,5	69,55%
Bommes	14,75	51,30%	14	48,70%
Cérons	4,25	45,95%	5	54,05%
Fargues	12,5	30,12%	29	69,88%
Illats	20	50,63%	19,5	49,37%
Preignac	26,5	26,90%	72	73,10%
Sauternes	5,5	61,11%	3,5	38,89%
Total du vin récolté	124	42,35%	235,5	57,65%

Si ces chiffres accréditent l'idée selon laquelle ce vin était certainement destiné à une consommation locale et bordelaise, mais assez peu à l'international, on observe néanmoins que ce vin rouge entrait aussi régulièrement dans les circuits de commercialisation avec le blanc[13] et cette observation nous amène à saisir la

[12] D'après Arch. dép. Gironde, C 1617, 1750.

[13] Laurent Jalabert et Stéphane Le Bras (dir.), *Être petit dans l'univers vitivinicole. Études et échelles d'un atout*, Pau, Cairn, 2019.

diversité de la production de vins blancs en pays de Sauternes. Ainsi, François Lassus, vigneron de Preignac, vendit à son fils le Sieur Jean Lassus aîné marchand de Bordeaux, le 18 juillet 1768 « savoir toute la récolte en vendange blanche et rouge pendante par branche et par racine la présente année sur tous les biens situés dans les paroisses de Preignac et de Toulenne ainsi que celle des biens de sa femme desquels ledit Lassus père jouit »[14] : plantation en blanc et en rouge, signe d'une production variée, récolte concomitante des deux vendanges qui montre que le vin blanc obtenu ne devait pas être liquoreux. Certains tonneaux de rouge pouvaient être vendus, et même exportés à l'étranger. Ainsi, le 26 décembre 1740, le courtier Ladonne écrivait aux négociants d'Amsterdam Bluth et Höpffner, en leur demandant s'ils avaient bien réceptionné « le tonneau de vin rouge de M. Barjonneau de Sauternes »[15]. Mais ce cas restait particulièrement exceptionnel. Le dynamisme de la production viticole du Sauternais était particulièrement visible par la vigueur des productions commerciales. En effet, le tableau de la production offert par l'enquête de 1793 menée dans le district de Cadillac, si imparfaites que soient les données révolutionnaires, montre que la répartition des récoltes en vendange blanc et en vendange rouge contribuait à la formation d'une identité territoriale viticole en Sauternais autour des vins blancs, sous des formes variées.

Une tradition de blancs

Des rendements encore élevés

L'examen des rendements invite aussi à considérer la question de la spécialisation agricole sous l'angle de stratégies différenciées[16]. Encore une fois, nous rappelons que ne pouvons pas considérer comme parfaitement révélatrice l'enquête menée en 1793 car on la sait très approximative de ce que fut la production viticole sous l'Ancien Régime. Les résultats ainsi obtenus offrent, toutefois, un panorama par localité et plus seulement par domaine. Les récoltes en vin les plus importantes étaient celles de Barsac et de Preignac, avec 1940 tonneaux et 3 barriques à Barsac et 1753 tonneaux à Preignac, ce qui revenait, respectivement à 17 466,75 et 15 777 hectolitres de vin. Venaient ensuite Illats, Cérons puis Pujols. Sans surprise, les paroisses les plus productives du Sauternais étaient celles qui répondaient à deux critères essentiels : une grande superficie et une orientation viticole affirmée. La troisième place occupée par Illats ne signifiait nullement qu'Illats était plus spécialisée dans la viticulture que Cérons mais tenait à l'étendue très vaste du territoire de la paroisse. L'intérêt de ce recensement de 1793 est de mentionner également les superficies en vigne, ce qui permet de calculer les rendements.

---

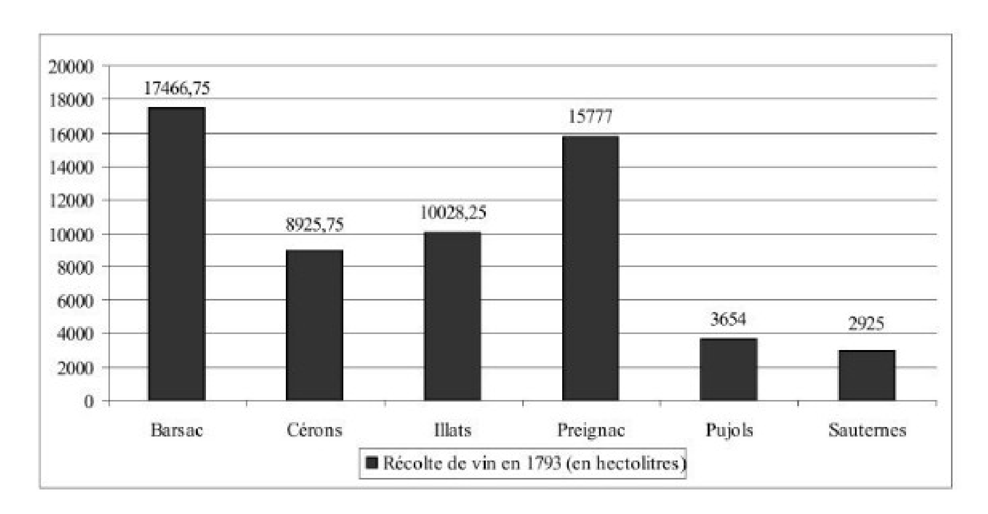
[14] Arch. dép. Gironde, 3 E 20241, 18 juillet 1768.

[15] Arch. dép. Gironde, 7 B 1127, 26 décembre 1740.

[16] Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne, op. cit.*, p. 250-265.

Rendements viticoles des paroisses de Barsac, Cérons, Illats, Preignac et Sauternes en 1793 [17]

Paroisse	Surface totale de vigne (en hectares)	Récolte totale de vin en 1793 (en hectolitres)	Rendements (en hectolitres par hectare)
Barsac	775	17466,75	22,54
Cérons	212,04	8925,75	42,09
Illats	358,67	10028,25	27,96
Preignac	682	15777	23,13
Sauternes	124	2925	23,59
Moyenne			27,86



Comparaison des rendements du Sauternais en 1793 avec ceux d'autres régions viticoles

Région	Date	Rendement (en hectolitres/hectare)
Sauternais	1793	28,93
Île-de-France	1772-1790	25 à 30
Saint-Étienne (Saint-Émilion)	Seconde moitié du XVIIIe siècle	11,21
Beaune (Bourgogne)	1789-1812	15 à 20
Reims	XVIIIe siècle	30
Épernay	XVIIIe siècle	40

Il ressort de ce calcul que les rendements moyens étaient de 28,9 hectolitres à l'hectare en Sauternais en 1793. Ce résultat rejoint les estimations de Marcel Lachiver en Île-de-France. Les vignes directement exploitées par l'abbaye de Saint-Denis produisaient 28,6 hectolitres par hectare pour la période 1772-1790, et l'ensemble du vignoble de la région offrait entre 25 et 30 hectolitres par hectare. Cette four-

[17] Arch. dép. Gironde, 7 L 41, an II de la République, décembre 1793.

chette tenait au fait que le rendement était plus faible au fur et à mesure que l'on s'éloignait de Paris, autour de 20 hectolitres par hectare, car le fumier se faisait plus rare dans les vignes[18]. Les rendements du Sauternais apparaissent plus élevés que ceux relevés par Henri Enjalbert dans le vignoble de Saint-Émilion pour la seconde moitié du XVIIIe siècle[19]. Ils étaient également plus élevés que ceux observés en Bourgogne à la même époque. À Beaune, par exemple, on récoltait 16 hectolitres par hectare entre 1789 et 1812 selon Loïc Abric[20], ce qui confirme les estimations antérieures de Marcel Lachiver, qui étaient de 20 hectolitres par hectare en Bourgogne en 1788, tous vins confondus[21]. Le Sauternais semble alors se situer dans une fourchette haute de productivité viticole, mais légèrement inférieure à celle du vignoble de Reims, où les rendements se situaient autour de 30 hectolitres par hectare, et bien plus faible que celle du vignoble d'Épernay, évaluée autour de 40 hectolitres par hectare[22].

Il serait intéressant de comparer ces résultats de 1793 avec des époques antérieures. La seule possibilité qui nous est offerte pour mener à bien cette estimation est l'utilisation des rôles de vingtième et de capitation des années 1754-1756[23]. Ces sources indiquaient la production de plusieurs domaines nobles, leur localisation et leur superficie. En regroupant les domaines par paroisses, on peut calculer les rendements en hectolitres par hectare pour chaque paroisse considérée, tout en sachant que ce chiffre ne sera valable que pour le vignoble aristocratique et seulement pour les récoltes 1754-1756. Toutefois, en raison de l'emprise nobiliaire sur la terre en Sauternais, ces résultats conservent leur pertinence. Deux constats s'imposent alors. D'une part, on remarque la variabilité des rendements en fonction des domaines. Ainsi, le Sieur d'Armajan possédait un domaine à Barsac qui ne produisit que 12,23 hectolitres par hectare en 1754-1756, alors que celui de Preignac offrit, la même année, 34,24 hectolitres par hectare. D'autre part, trois groupes tendent à se distinguer. Dans un premier temps, Barsac offrait de faibles rendements viticoles, avec seulement 13,13 hectolitres par hectare. Ensuite, Fargues, Bommes et Sauternes se situaient autour de 20 hectolitres par hectare et faisaient figure de moyenne d'ensemble du vignoble. Enfin, Preignac apparaissait comme la localité la plus productive, avec des rendements moyens de 27,88 hectolitres par hectare.

---

18 Marcel Lachiver *Vins, vignes et vignerons en région parisienne*, *op. cit.*, p. 132-140.

19 Henri Enjalbert, *Les Grands vins de Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac*, Paris, Bardi, 1983, p. 291. Dans la paroisse de Saint-Étienne, les 250 journaux de vigne produisaient en moyenne 100 tonneaux de vin, soit 80,32 hectares donnant 900 hectolitres, ce qui revenait à un rendement de 11,21 hectolitres à l'hectare. Ils étaient également plus élevés que ceux observés en Bourgogne à la même époque. Ces chiffres sont tirés du mémoire de Jean Loubères de 1761, concernant la Juridiction de Saint-Émilion. Il s'agit d'une étude de la vie agricole des huit paroisses rurales de la Juridiction.

20 Loïc Abric, *Les grands vins de Bourgogne de 1750 à 1870. Production, commerce, clientèle*, Dijon, Éditions de l'Armaçon, 2008, p. 61-63. Plus généralement, l'auteur admet une fourchette de rendement viticole des vins de Bourgogne entre 15 et 20 hectolitres par hectare, avec une moyenne basse de 15 hectolitres par hectare pour les vins fins.

21 Marcel Lachiver, *Par les champs et par les vignes*, Paris, Fayard, 1998.

22 Benoît Musset *Vignobles de Champagne et vins mousseux, 1650-1830. Histoire d'un mariage de raison*, Paris, Fayard, 2008, p. 211.

23 Arch. dép. Gironde, C 3018 et C 3019, 1754-1756.

La comparaison avec les dernières années du XVIIIe siècle est difficile car nous disposons de peu de statistiques pour les mêmes paroisses aux deux dates. Si les rendements observés en Sauternais apparaissent relativement élevés pour l'époque moderne, ils se retrouvent aussi dans les grands domaines. Ainsi, à Yquem, un inventaire des vins conservés fut dressé en 1785, à la mort de Laurent de Sauvage. Établi par un courtier royal[24] et les achats réalisés permettent d'estimer que la production se situait entre 125 et 150 tonneaux, ce qui rejoint celle de Filhot, qui donnait pour la même année 151 tonneaux[25]. Ces résultats confirment, par ailleurs, le récit de Thomas Jefferson. Une récolte de 150 tonneaux constituait une production élevée puisque, selon René Pijassou, les grands châteaux du Médoc comme Latour ne parvenaient à des rendements à peine supérieurs à 100 tonneaux que les bonnes années, pour une superficie relativement semblable. Comment comprendre ces abondantes récoltes, dans un vignoble qui s'orientait vers la qualité, qui pratiquait de plus en plus les vendanges tardives, et qui commençait à voir s'installer les tries successives ? Quand on sait que le *botrytis* réduisait les récoltes d'environ un tiers, on ne peut nier qu'une partie des vins blancs produits ne devait pas être liquoreux. C'est réellement au XIXe siècle que le rendement moyen diminua, comme l'a montré Marguerite Figeac avec l'étude du château Yquem, passant de 30 hectolitres à l'hectare à la fin de l'Ancien Régime, à 10 hectolitres à l'hectare dans les années 1850[26]. Les XVIIe et XVIIIe siècles apparaissent bien comme les siècles de la mise en place de la viticulture de qualité. La spécialisation culturale en direction de la viticulture commerciale induisit, au départ, une augmentation des rendements. Ensuite, les initiatives en direction d'un meilleur vin permirent une amélioration des techniques de production. L'orientation vers une viticulture de qualité, amorcée aux siècles modernes, se poursuivit au XIXe siècle et accentua les différences qui pouvaient exister entre les paroisses du Sauternais, mais aussi entre les différentes exploitations.

Les différents vins blancs

Mais alors quels blancs produisait-on alors au cours des XVIIe et XVIIIe siècles en Sauternais si on ne produisait pas uniquement des liquoreux ? Sans doute des blancs divers : blancs doux issus de vendanges tardives, blancs vendus sur lie, blancs à bas et moyen prix. Ainsi, dans un contrat de vente du 13 juin 1684, Charles de Lamourous, Sieur du Rocq et bourgeois de Bordeaux, vendit par anticipation à Jean de Sauvage, marchand de Bordeaux, « douze tonneaux de vin blanc plus ou moins qui se trouvera y en avoir dans la moitié de tout le vin blanc qui se recueillera dans les vignes de Monsieur Jacques de Saint-Cricq et de son crû de la présente paroisse de Barsac aux vendanges prochaines, lequel vin appartient dès à présent audit Sieur Lamourous pour l'avoir acheté dudit Sieur de Saint-Cricq pour

[24] Arch. fam. Lur Saluces, liasse des contrats de mariage, inventaire de mai-juin 1785.
[25] Marguerite Figeac-Monthus, *Les Lur Saluces d'Yquem*, *op. cit.*, p. 155-156.
[26] Marguerite Figeac-Monthus, « Yquem ou la naissance d'un grand cru du Bordelais », *art. cit.*, p. 342.

payer des sommes qu'il lui doit et qu'il promet de faire vendanger à la saison des vendanges et au temps, et non plus tôt que ledit Sieur Lamourous fera vendanger ses vignes propres, le faire fouler et écouler à tel cuvier et chai que ledit Sieur Sauvage choisira (…). Laquelle vente est faite et fixée à raison de dix écus par tonneau moins que les vins blancs du crû de Barsac se vendront cette année courante avant ou après les vendanges prochaines, soit dans cette année ou dans l'année mil six cent quatre-vingt cinq, excepté les crûs et chais des Maisons de Chouan, du Mayne et de Coutet, appartenant à Messieurs de Suau, Lamourous aîné et de Pichard »[27]. Vendre le vin par anticipation 10 écus de moins (soir 30 livres tournois) que les prix concédés à Barsac hors vins des maisons nobles, revenait à s'assurer d'écouler la vendange à un prix satisfaisant mais relativement bas. Il semble donc peu probable que le vin produit ait été un vin de vendanges tardives de grande qualité, sans quoi ce type de contrat n'aurait pas été possible. De même, en 1686, Mme de Bas du domaine de Verdoulet vendit 70 tonneaux de vin blanc de Sauternes à un marchand de Bordeaux à 25 livres le tonneau, soit un prix fort bas, qui laisse penser qu'il ne pouvait s'agir de vin de grande qualité[28]. Un siècle plus tard, en 1786, la correspondance de la maison de négoce Schröder et Schyler livre des informations sur l'état des vins blancs de l'année au 31 octobre 1786 : « Bordeaux, le 31 octobre 1786. Quoique les vendanges ne soient pas entièrement finies, on peut néanmoins juger à quelque chose près de la qualité des vins blancs. Ils n'auront pas autant de liqueur qu'on pourrait le désirer, mais ils paraissent avoir du corps et assez droits de goût, de sorte qu'on peut les comparer tout au moins à ceux de l'an passé. Même parmi le choix il s'en trouvera de meilleurs, dans les quatre premières paroisses celle de Barsac paraît mériter la préférence, quoique dans les autres trois il s'en trouvera de bons. Cérons, Podensac, Saint-Pey-de-Langon sont assez bons. Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont pourraient avoir de la liqueur puisque ce sont les deux qui restent de finir de vendanger, ce qu'ils ont le temps très favorable »[29]. Ce compte-rendu montre très bien les différentes qualités de vins produites dans les paroisses du Sauternais et sur la rive droite et le fait que « la liqueur » recherchée n'était pas obtenue de façon aussi systématique qu'espérée et qu'il y a une adaptation des propriétaires aux conditions météorologiques et aux nécessités économiques. C'est d'ailleurs en ce sens que le courtier Ladonne de Preignac rendait compte, le 10 octobre 1741, de la récolte à venir aux marchands bordelais Bluth et Höpffner : « Les vendanges s'avanceront dans le cours de cette semaine, je crois que toute sera fini la prochaine. Les vins qui se font actuellement auront plus de maturité que les premiers qui ont été faits »[30].

La production de vin blancs doux constitue donc un trait identitaire fort de ce terroir viticole du Sauternais, mais en fonction des années, la « liqueur » recherchée

[27] Arch. dép. Gironde, 3 E 6109, 13 juin 1684.
[28] Archives fam. Lur Saluces, 75e liasse, 56e dossier, juin 1686.
[29] Archives municipales de Bordeaux, Fonds Schröder et Schyler, 220 S 33, Correspondance de 1786, document non signé.
[30] Arch. dép. Gironde, 7 B 1127, octobre 1741.

pouvait être plus ou moins atteinte. Certains châteaux mettaient en œuvre des techniques de vendanges tardives et de tries dès le XVIIIe siècle, alors que de plus modestes propriétés se contentaient sans doute de vendanger assez tard pour obtenir un peu de douceur. Par conséquent, la tradition de production de liquoreux qui a fait la réputation des vins de Sauternes apparaît bien comme une construction historique au long cours. Elle porte aujourd'hui une identité qualitative puissante mais elle reste fondamentalement un fait social et culturel qui révèle toute la place du savoir-faire et de l'histoire dans la construction d'un terroir viticole.



Sauternes borai? Fehérborok sokszínű hagyománya

Sauternes-ben (hasonlóan egyébként más, szintén nemes édes fehérborairól ismert régiókhoz) az a sajátos újkori szőlőkultúra, amely édes borok előállítására szakosodott, minden bizonnyal a 17. században, pontosabban annak közepén jött létre. Erről tanulmányok egész sora tanúskodik. E tanulmányok egyébként nagyban relativizálni látszanak a termőterület (*terroir*) fogalmát, pontosabban szólva: a nagy szőlő- és bortörténész Roger Dion megállapításait adaptálják, aki a termőterületben egy olyan konstruált természetes teret lát, amelyet az emberi szaktudás tesz termelésre alkalmassá. Ami azt illeti, a Sauternes név összekapcsolódása a kései szüretelésű botritizált fehérborokkal nem felejtetheti el velünk azt a tényt, hogy itt a történelem során a legkülönbözőbb színű és ízű borok előállításának hagyománya is fokozatosan kiépült. Ennek bizonyítására teszünk az alábbiakban kísérletet, annak a különbségnek kihangsúlyozásával, amely a 17–18. században fennállt a Sauternes hírnevét megalapozó szőlőkultúra és a Gironde déli tájain aktív szőlészetek termékei között.

A nemes rothadás szőlőkultúrája, egy társadalmi közeg önkifejezési formája

Sauternes hírneve elsősorban a nemes rothadás útján előállított borok termelésén alapszik. A jelenségre történő első utalás 1657. október 10-éről származik, amikor is Jean Douence, barsac-i kereskedő azt kérelmezi egy feliratban földesurától, François Ramon de La Rocque-tól, hogy az bocsásson ki számára szüretelési engedélyt, mert « a barsac-i szőlőknek már mintegy háromnegyede leszüreteltetett, s a többi teljesen megrothadt ». *Értekezés a szőlőkultúráról* című, 1759-ben publikált munkájában a jeles mezőgazdász Nicolas Bidet a kései szüretet látja a sauternes-i fehérborok identitásának központi elemeként. Ez a megállapítás fellelhető némely felvilágosult borkedvelő és utazó munkáiban is, gondoljunk csak Thomas Jeffersonra, aki 1787 májusának végén tett sauternes-i látogatásának tapasztalatairól számol be. Az itt előállított fehérborokat előszeretettel fogyasztja a párizsi társadalmi elit és a külföldi utazók, ami nyilván megerősítheti azon meggyőződésünket, hogy egy borfajta jó hírneve jelentős mértékben köszönhető fogyasztói társadalmi rangjának. A megerősítés persze fordított irányban is zajlik: az előkelő fogyasztók nyilván szívesen veszik, hogy az 1855-ös besorolás a lehető legpontosabban meghatározza az egyes borok jellegzetességeit. A bordeaux-i borkereskedők érdekvédelmi szervezetének támogatásával készített besorolás egyfelől tükrözte az egyes borok árfolyamának és megítélésének akkori állapotát, másfelől pedig részletes minőségi és ízszabványokat írt elő a sauternes-i termőterület vonatkozásában. A borok minőségének ily módon történő meghatározása nyilvánvalóan egy jól meghatározható társadalmi közeg, a nemesi születésű földbirtokosok szája íze szerint történik, elmondható tehát, hogy a 17–19. század során a francia társadalmat domináló birtokos réteg hangját közvetíti. Azonban, bár Sauternes mint *terroir* területén nyilvánvalóan túlsúlyban van a nemesi és polgári tulajdon, találunk ott azért kisebb kiterjedésű paraszti parcellákat is. Bátran feltehetjük tehát a kérdést : vajon tényleg csak édes fehérborokat állít elő Sauternes? Különösen annak tudatában támadhatnak kételyeink, hogy ez a szőlőkultúra milyen roppant munka- és figyelemigényes, továbbá komoly gazdasági kockázatokat is hordoz.

Sauternes színárnyalatai

Ami azt illeti, ha nem a birtokos nemesség egyes képviselőinek helyzetét vizsgáljuk, hanem a Sauternais-hez tartozó községek (*paroisses*) termelését vesszük átfogó vizsgálat alá, a kép összetettebb lesz, mint gondolhatnánk. Bordelais összképéhez képest a Sauternais-hoz tartozó községek termelését egyértelműen a fehérborok dominálják. 1793-ban Barsac kantonban (amely Barsac, Preignac és Illats községeket foglalja magában) 77%-os volt a fehérborok aránya – ha csak Barsac-ot és Preignac-ot számítjuk, akkor a fehérbor uralma még kérlelhetetlenebb (88 % et 79 %). A Cadillac körzetéhez tartozó szomszédos kantonokban a fehér- és a

vörösbor aránya jóval kiegyenlítettebb. Állítanak elő persze Sauternais-ben asztali vörösborokat is, méghozzá az össztermés egynegyedét kitevő arányban. Sok helyi parasztember csak olcsó asztali vöröset iszik, de a nagybirtokosoktól és a helyi elithez tartozóktól sem idegen a napi rendszerességű vörösborfogyasztás. A bordeaux-i kiváltságosok és polgárok termésének 1750-es összeírásából az derül ki, hogy 42%-ban vöröset szüreteltek. Bár e számok egyfelől arra engednek következtetni, hogy e vörösborok elsősorban helyi és bordeaux-i fogyasztásra készültek és általában nem kerültek ki a nemzetközi piacra, azért az is jól látszik, hogy a jeles fehérek mellett vörösborok is kereskedelmi forgalmazásra kerültek, mi több, ez a felismerés arra is késztet minket, hogy újonnan aláhúzzuk a Sauternes vidékén termelt fehérborok sokszínűségét is. Vegyük például François Lassus, preignac-i szőlősgazdát, aki 1768.július 16-án lábon eladta saját fiának, Jean Lassus-nak, bordeaux-i kereskedőnek « az összes fehér és vörös szőlőt, amely tőkéin található volt Preignac és Toulenne községekben, továbbá feleségének azon birtokain, amelyek felett szintén ő [azaz id. Lassus] rendelkezett ». Vörös és fehér szőlőről egyaránt szó van, ami azt mutatja, hogy nem csak az egyikre specializálódtak ; a szövegből pedig az is kiderül, hogy egyszerre akartak szüretelni, ami nyilvánvalóvá teszi, hogy nem édes csemegebort (*liquoreux*) akartak készíteni. Néhány hordónyi vörösbort piacon akartak értékesíteni, mi több, külföldi exportról is szó esik a levelezésekben. 1740. december 26-án például a borkereskedő Ladonne levélben kérdezte amszterdami kollégáitól, Bluthtól és Höpffnertől, hogy « megkapták-e Barjonneau úr vörösborát Sauternes-ből ». Ez persze inkább kivétel volt, mint szabály. Sauternais bortermelésének vitalizmusát leginkább a kereskedelmi értékesítésre szánt termékek magas részaránya mutatja. A fehér és vörös szőlők részarányának alakulása viszont ahhoz járult hozzá, hogy Sauternais identitását és hírnevét hosszú távon mégiscsak a fehérborok határozzák meg.

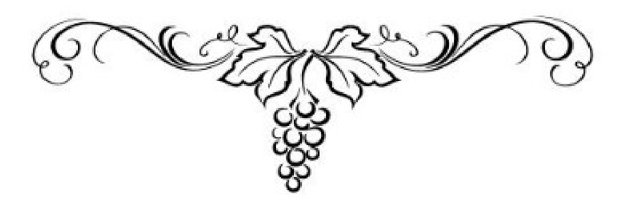
Fehérborok hagyománya

A terméshozamok vizsgálata megnyitja az utat a kutató számára a mezőgazdasági szakosodásnak a különféle stratégiák perspektívájából való újragondolására. Sauternais területén az átlagos terméshozamok magasak voltak: 1793-ban hektáronként majdnem 29 hektoliter (ugyanannyi tehát, mint a Párizs borellátására hivatott Île-de-France borvidéken). A sauternais-i terméshozam magasabb, mint Saint-Émilion szőlőiben, s magasabb, mint Burgundiában. A régiót csak a Reims környéki szőlők előzik meg a maguk 30 hektár körüli hozamával. Az átlagos terméshozam csak a 19. században indult visszaesésnek, ahogyan azt Marguerite Figeac tanulmánya mutatja Yquem esetében: a régi rend utolsó évei és 1850 között itt az átlagos terméshozam 30-ról 10 hektoliterre esett vissza. A 17–18. század a mennyiségiről a minőségi bortermelésre való átállás korszaka. A kereskedelmi célú bortermelésre való átállás a kezdeti időkben nyilvánvalóan a terméshozamok meg-

növekedéséhez vezetett. Később a jobb, minőségibb bor előállítását célzó szándékoknak köszönhetően a termelés technikai feltételeinek javítása került előtérbe. Az édes csemegeborokon (*liquoreux*) kívül milyen másféle fehérborokat állítottak elő Sauternais-ben a 17–18. század során? A legkülönfélébbeket : kései szüretből származó édes fehéreket, seprűn tartott (*sur lie*) borokat, közepes árú és olcsó fehéreket. A Schröder és Schyler kereskedőház 1786-os levelezése használható információkat szolgáltat a fehérborokkal kapcsolatos helyzetről: « Bordeaux, 1786. október le 31. Noha a szüreteléssel még teljesen nem végeztünk, nagyjából mégis ítéletet mondhatunk a fehérborok minőségéről. Nem annyira édesek/likőrszerűek, mint szeretnénk, de testesek és jó ízűek, nem maradnak tehát el minőségben a tavalyitól. A négy jeles község terméséből Barsac tűnik a legjobbnak, de a másik három borai között is találunk jókat. Cérons, Podensac, Saint-Pey-de-Langon borai elmennek. Loupiac és Sainte-Croix-du-Mont borai igen édesek/likőrszerűek lehetnek, mert ezeket szüretelik utoljára, márpedig az időjárás igen kedvező ». E kis beszámoló jól illusztrálja egyfelől a Sauternais környékén és a jobb parton előállított borok minőségének sokszínűségét, másfelől pedig azt, hogy a célul kitűzött édességet/likőrösséget a termelők nem tudták minden alkalommal elérni – inkább csak reménykedtek benne, azaz tevékenységüket az időjárási viszonyok és a gazdasági kényszerek figyelembevételével próbálták optimalizálni.

Az édes fehérborokra való specializáció központi eleme tehát Sauternais mint *terroir* identitásának, ám, ahogyan azt láttuk, a kellő édességet/likőrösséget a termelőknek nem minden évben sikerül elérniük. Néhány szőlőbirtokos kifinomult 'kései-szüret'-technikákkal próbálkozik, a szerényebb lehetőségekkel rendelkező szőlészek pedig egyszerűen megpróbálják kitolni a szüret dátumát, hogy édesebbé tegyék a borukat. Úgy véljük tehát, hogy a Sauternes hírnevét megalapozó fehérborokra való szakosodás egy hosszú történeti folyamat eredménye volt : tudatos, átgondolt, s egy sajátos társadalmi közeg meggyőződéseit tükröző döntésről van szó, amely az itteni borászok szakértelme nélkül aligha lehetett volna olyan gyümölcsöző.

La recherche de la douceur Goût du vin et saveurs culinaires (XVIe- XIXe siècle)



Philippe Meyzie

Professeure à l'université de Bordeaux
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain - Université de Bordeaux-Montaigne

L'historien du vin comme celui de l'alimentation est confronté au même obstacle : comment saisir le goût d'un vin ou d'un plat qui, par essence, sont des productions éphémères destinées à disparaître à partir du moment où elles sont consommées ? Comment connaître la saveur d'un mets ou le bouquet d'un vin qui ne laissent pas de traces, matière première de l'historien ? Même si parfois quelques bouteilles de vin sont retrouvées au fond de la mer, elles ne permettent pas d'appréhender le goût du vin à son époque. Comme l'ont souligné déjà de nombreux auteurs, la tâche est donc impossible. Dans ses travaux consacrés aux vins à la fin du Moyen-Âge et à la Renaissance[1], Allen J. Grieco rappelle bien que l'historien n'est pas en mesure de reconstituer le goût d'un vin, dans le sens des saveurs exactes qui étaient les siennes. En revanche, il peut chercher à étudier la perception du goût, la manière dont un vin, en fonction d'une époque, de ses normes et de l'évolution des consommations, était apprécié, c'est-à-dire saisi par les sens, évaluer sur ses qualités et reconnu comme un vin de valeur. Dès lors, il s'agit d'interroger les choix qui guident les consommateurs et les amateurs pour tel ou tel type de vin que l'on peut saisir à travers les normes édictées par les médecins, par exemple, mais aussi dans le discours des amateurs ou bien encore à travers l'identification des vins dans les dépenses et les caves des plus fortunés. Mais, un deuxième obstacle se présente également devant l'historien qui s'intéresse à l'association des saveurs entre vins et

[1] Allen J. Grieco, « Le goût du vin entre doux et amer : essai sur la classification des vins au Moyen Âge », dans *Le vin des historiens. Actes du 1er symposium « Vin et histoire »*, Université du Vin, Suze-la-Rousse, 1990, p. 89-97 et « Medieval and Renaissance wines: taste, dietary theory, and how to choose the « right » wine (14th-16th centuries) », *Mediaevalia*, vol. 30, 2009, p. 15-42.

mets au cours du repas[2]. À l'époque moderne, lors des repas d'apparat, le déroulé du service, nous y reviendrons, ne permet guère de lier un vin à un plat, ce qui donne toute sa spécificité à cette période allant du XVI[e] au début du XIX[e] siècle dans l'analyse de la consommation de vin à la table des élites européennes.

Les vins sucrés notamment y sont très appréciés et sont généralement affublés dans les sources du qualificatif de « doux ». Le terme de « doux » est alors d'un emploi courant pour désigner les vins de Frontignan, d'Alicante ou de Tokay et son utilisation pour parler du vin s'avère beaucoup plus répandue qu'aujourd'hui. Il est particulièrement employé pour les vins liquoreux que le *Dictionnaire universel portatif* définit comme « des vins doux, sucrés, chauds, spiritueux et d'une saveur agréable » ; cette dénomination sert à distinguer ces vins « qui ont de la douceur » (Malvoisie, Tokay, Frontignan) de « nos vins secs, brusques & piquants »[3]. Cette caractéristique concerne cependant des vins très différents sur le plan technique (vins blancs, vins rouges, vins doux naturels, vins liquoreux, vin mutés, utilisation de paillage, vendanges tardives, etc.), mais qui ont pour point commun d'être considérés à l'époque comme des vins auxquels on associe la douceur et les saveurs sucrées. Or, cette recherche de la douceur, en particulier au XVIII[e] siècle, s'inscrit dans un univers de consommation marquée par la valorisation de l'exotisme et des saveurs sucrées en tout genre. Un goût du sucré que l'on retrouve dans des produits plus nombreux (boissons chaudes, pâtisseries, confiseries) et qui commence à s'étendre en Europe de l'Ouest dans une plus large partie de la population[4]. Cet arrière-plan est à prendre en considération pour comprendre le succès persistant des vins sucrés auprès des élites européennes du siècle du Lumières et leur rôle au sein des repas. Le goût pour ce type de vin répond bien à un mouvement plus général de valorisation culinaire de la douceur, entamé depuis le milieu du XVII[e] siècle que nous voudrions mettre en lumière à travers cette contribution.

---

[2] Jean-Robert Pitte (dir.), *Les accords mets-vins. Un art français*, Paris, CNRS, 2017.

[3] *Dictionnaire domestique portatif contenant toutes les connaissances relatives à l'oeconomie domestique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture… etc.*, tome second, Paris, 1765, p. 556.

[4] Sur la diffusion du sucre et des boissons exotiques qui l'accompagnent, voir notamment Carole Shammas, *The PreIndustrial Consumer in England and America*. Oxford University Press, Oxford ; 1990 ; Jean-Pierre. Poussou, « Le développement du goût pour les produits exotiques et la croissance de leur consommation en Europe de l'Ouest et du Nord-Ouest aux XVII[e] et XVIII[e] siècles », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI[e]-XX[e] siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 19-59 ; M. Villeret, *Le goût de l'or blanc. Le sucre en France au XVIII[e] siècle*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours/Rennes, 2017. S'il est difficile d'établir un seuil à partir duquel on puisse parler de consommation courante, il est tout de même établi que le sucre est une denrée qui pénètre sous des qualités diverses dans une plus large partie de la population au cours du XVIII[e] siècle dans des pays comme la Hollande, la France ou l'Angleterre.

L'attrait des douceurs sucrées

Le succès des vins doux durant plusieurs siècles dans l'Europe moderne s'inscrit dans une valorisation culinaire, sociale et culturelle ancienne des saveurs sucrées. Si la douceur du miel ou des fruits d'été est relativement commune, celle issue de la transformation de la canne à sucre demeure plus exclusive.

Le sucre venu d'Orient reste en effet une denrée très rare jusqu'au XVIe siècle, même si le goût du sucre s'affirme peu à peu aux XIVe et XVe siècles dans la haute-cuisine. Sous l'influence italienne, son usage se développe dans les recettes de livres de cuisine comme le *Viandier* de Taillevent en 1436[5]. La production des Canaries ou de Madère alimente alors le marché européen. Le plaisir du sucré existe donc avant l'essor de l'économie coloniale et des plantations aux Antilles ou au Brésil. Mais seule des petites quantités sont utilisées dans la cuisine des élites. Il s'agit alors d'un goût finalement d'exception qui n'entre pas dans les références courantes de l'époque. Les XVIIe et XVIIIe siècles marquent un tournant majeur dans ce domaine. Tout d'abord, le développement d'une économique de plantation en Amérique entraîne un afflux massif de sucre en Europe. Les élites européennes partagent un goût marqué de l'exotisme[6]. Le sucré est de plus en plus recherché et partout. Par ailleurs, la grande cuisine française connaît des transformations importantes à partir du milieu du XVIIe qui vont peu à peu être suivies dans une bonne partie de l'Europe[7]. S'impose alors une séparation plus nette entre salé et sucré, dans les plats comme au cours du repas. Avec le recul des épices et l'usage croissant du beurre, des saveurs plus douces sont ainsi privilégiées. De plus en plus, les préparations sucrées sont placées au service du dessert et tendent à s'y multiplier[8]. Dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, des pâtisseries nombreuses et variées agrémentent la fin du repas. Le métier de pâtissier se transforme peu à peu à travers le développement de ces préparations sucrées. Jusqu'alors les pâtissiers étaient spécialisés dans la confection de tourtes et de pâtés en croûte. Ils élargissent leur gamme de produits en proposant des tartelettes, des gâteaux ou des biscuits[9]. La bouche des élites est alors très imprégnée de saveurs sucrées en tout genre : crèmes, pâtisseries, confiserie, etc[10]. La libération de la gourmandise

---

[5] Florent Quellier et Pascal Brioist (dir.), *La Table de la Renaissance. Le mythe italien*, Rennes-Tours, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, 2018.

[6] Erick Noël, *Le goût des Iles sur les tables des lumières ou l'exotisme culinaire dans la France du XVIIIe siècle*, Presses Universitaires de Nouvelle-Aquitaine, La Geste, La Crèche, 2020.

[7] Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 243-245 ; Bruno Laurioux et Kilien Stengel (dir.), *Le modèle culinaire français (XVIIe-XXIe siècle)*, Tours, Presses Universitaires François Rabelais, 2021.

[8] Jean-Louis Flandrin, « Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIVe au XVIIIe siècle », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35⊠ année, 1988. p. 215-232.

[9] Madeleine Ferrières, article « Pâtisserie » dans Michel Figeac (dir.), *L'Ancienne France au quotidien. Vies et choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2007, p. 395-396.

[10] La cour de Marie-Antoinette en fournit un bon exemple ; voir Pierre-Yves Beaurepaire, *Marie-Antoinette. Une biographie gastronomique*, Paris, Payot, 2016.

mise en lumière par Jean-Louis Flandrin favorise cet engouement[11]. Comme le peuple commence à avoir accès au sucre brut venu des Antilles, les élites sociales s'adonnent à une sorte de surenchère sucrée qui devient un goût très valorisé prenant alors des formes variées[12]. À la table de Louis XVI et de Marie-Antoinette, par exemple, les gâteaux de toute sorte prennent une place de choix au moment du dessert : choux meringués, profiteroles au chocolat, massepains, etc[13]. À Paris comme en province, les journaux d'annonce suscitent le désir de consommation à travers des annonces de confiseurs qui proposent des confiseries multiples (bonbons, confitures, pastilles, pâtes de fruits). La devanture alléchante du confiseur devient le symbole de cet attrait du sucre qui croît au cours de l'époque moderne. Les boissons exotiques alimentent cet engouement pour le sucré : chocolat, thé, café. La limonade et l'orgeat sont aussi très appréciés. On peut penser également au punch à la mode chez les élites européennes de Lumières. Comme il le relate à plusieurs reprises dans ses *Mémoires*, Casanova déguste avec plaisir cette boisson alors servie chaude et sucrée[14].

Cet engouement sans précédent ne peut que profiter aux vins doux. Comme pour les autres vins, des vertus médicales leur sont en outre depuis longtemps attribuées et participent de leur succès. La consommation des vins s'inscrit en effet dans les principes de régimes de santé imprégnés des théories humorales héritées de l'Antiquité[15]. Chaque aliment ou boisson participe à un équilibre des humeurs. Selon ces principes diététiques, à l'instar du sucre, les vins doux sont considérés comme chaud, ce qui fait d'eux un produit qui réchauffe le corps. Ils sont censés ainsi faciliter la digestion. Pour ces motifs médicaux, leur position est tout à fait singulière au sein du rituel du repas et dans la consommation des boissons. Comme le rappelle Benoît Musset, ces principes médicaux servent cependant avant tout à légitimer des pratiques sociales en vigueur tout au long de la période[16]. Les vins doux sont des vins chers, prisés des élites qui souhaitent conserver le privilège de leur consommation et leur attribuent donc des caractéristiques particulières. Leur succès grandissant est en étroite relation avec l'évolution générale des goûts des élites et de l'art culinaire en France et en Europe. Les vins doux réputés chauds occupent une position à part dans l'univers des boissons, entre vin ordinaire et remèdes. Mais ces vins souvent de luxe aux saveurs sucrées possèdent aussi une valeur sociale distinctive qui explique une vogue qui ne se dément pas.

---

[11] Jean-Louis Flandrin, « De la diététique à la gastronomie ou la libération de la gourmandise », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 683-703.

[12] Maud Villeret, *op. cit.*, p. 276-290.

[13] Archives Nationales, K 1719, Dîners et soupers de la famille royale (1779-1792).

[14] Ilona Kovács, *Plaisirs de bouche*, Librio, Paris, 1998.

[15] David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, medicine and society, 1450-1800*, Bloomsbury, London, 2016.

[16] Benoît Musset, « Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820) », *Revue historique*, 2016, n°677, p. 57-81.

Des vins doux très prisés

S'ils ne représentent pas les mêmes volumes que les vins rouges ou blancs ordinaires dans les caves et les consommations, les vins doux sont néanmoins omniprésents chez les élites françaises et européennes. Avoir quelques bouteilles de Frontignan ou de vins de Chypre fait partie des usages courants au sein de l'univers nobiliaire en particulier car ces vins doux répondent à la fois à une recherche de la distinction par le goût et à des modalités de consommation liés aux principes médicaux évoqués précédemment. Mais si les vins méditerranéens continuent d'avoir cette fonction particulière au XVIII[e] siècle, d'autres vins doux, de nature différente, à l'instar du Sauternes, commencent à prendre une place croissante dans les années 1770-1780, indice d'une nouvelle forme de singularité à travers la recherche de vins aux saveurs différentes.

Les inventaires de caves et les ventes de vin permettent de constater tout d'abord que ces vins sont généralement conservés en bouteilles et vendus par des épiciers ou des magasins de comestibles à partir de la fin du XVIII[e] siècle, ce qui les distinguent de l'essentiel de la production commercialisée essentiellement par des marchands de vin et expédiée en barriques[17]. L'usage de bouteille en verre pour des vins à forte valeur marchande et commercialisés en petites quantités sur de longues distances explique en partie ce choix. Les catégories utilisées par les notaires ou les marchands les classent le plus souvent parmi les vins de liqueur et confirment leur position singulière. En janvier 1765, l'état de la cave du marquis de Briges comptabilise les vins de Langon et de Saint-Péray parmi les vins de liqueur aux côtés du vin de Chypre, de Malaga, de Madère, de Pacaret, de Rivesaltes, etc[18]. Dans celle de Charles de Lorraine à Bruxelles, les vins de Graves sont rangés parmi les vins de liqueur[19]. En 1782, l'état de la cave du duc d'Aiguillon dénombre dans la catégorie vin de liqueur des bouteilles de vins de Pacaret, de Malaga, de Rota ou de Rivesaltes[20]. La catégorie de vins d'entremets peut aussi être présente comme on l'observe dans la cave parisienne du magistrat Charles Gilbert de Morel-Vindé en 1837 qui s'inscrit dans la continuité du siècle précédent : on y distingue le Jurançon, le Saint-Georges et le Tavel parmi les entremets rouges, du Sauternes, du Bergerac parmi les entremets blancs et dans la catégorie « dessert » les vins de Frontignan, Malaga, Constance, Rota, Alicante[21]. Les inventaires des caves parisiennes confirment que les vins ibériques sont désignés par les notaires comme vins

---

[17] On trouve ainsi des vins de Frontignan vendus aux cotés de fromages de Roquefort ou de raisins de Calabre par des marchands épiciers comme Cabannes à Lyon (Archives départementales du Rhône, 8 B 720), Pletinckx à Bruxelles (Archives générales du Royaume, T 125/5) ou un épicier anonyme bordelais (Archives départementales de la Gironde, 7 B 3062).

[18] Archives départementales des Yvelines, E 540, Fonds de Briges, État de la cave (1765)

[19] Archives générales du Royaume (Belgique), Maison de Charles de Lorraine, I 221.

[20] Archives Municipales d'Agen, II 13, *État des vins qui sont à Aiguillon*, 1[er] avril 1782.

[21] Archives départementales de l'Aube, Fonds de la Motte-Tilly, 144 J 177, États de la cave de Charles Gilbert de Morel-Vindé.

d'entremets ou de dessert, ce qui suggère la place qui leur est attribué dans le déroulé du repas[22]. La gestion des caves montre ainsi que ces classifications reposent donc plus sur l'usage du vin au cours du repas que sur sa couleur ou sa nature.

Les vins liquoreux méditerranéens sont les plus courants. Appréciés depuis le Moyen-Âge, les vins muscats sont toujours bien représentés dans les caves et parmi les achats des élites du XVIIIe siècle. Les vins d'Espagne, d'Italie et de Chypre sont régulièrement mentionnés. Le vin hongrois de Tokay est lui aussi recherché. Cette tendance affirmée s'observe dans les caves parisiennes tout au long du XVIIIe siècle[23]. Les caves et les comptes de l'aristocratie européenne révèlent également cette préférence. Le marquis de Brignes, Charles de Lorraine comme le prince de Saxe en achètent régulièrement[24]. D'origine plus lointaine, les vins de Constance ne sont mentionnés que dans les caves les plus prestigieuses. L'« État des vins de la Cave du Roy » dressé en 1782 comptabilise ainsi plusieurs milliers de bouteilles de vin de Tokay et de Constance[25]. Mais ce goût des vins doux n'est pas seulement l'apanage des plus grands aristocrates dans les capitales européennes. Les vins muscats de Rivesaltes et de Lunel, les vins de Malvoisie, de Malaga, d'Alicante ou de Rota sont fréquemment inventoriés dans les bonnes caves du Sud-Ouest de la France au XVIIIe siècle.[26]. Dans les caves de nobles ou de négociants du Roussillon et du Languedoc, on trouve évidemment des bouteilles de Frontignan, de Lunel et de Rivesaltes, mais aussi de Malaga, de Chypre et de Malvoisie[27]. Les vins muscats en particulier font partie des vins doux les plus courants que l'on peut retrouver dans des caves plus modestes et parmi les achats de marchands ou de professions libérales. Ils doivent faire partie des vins servis sur les bonnes tables et on les retrouve donc aussi dans les espaces coloniaux. À Québec et à Montréal, par exemple, le gouverneur et l'intendant ont l'habitude de faire venir des vins de Frontignan, de Malvoisie, de Malaga, de Madère ou des Canaries[28]. Le vin de Frontignan est aussi expédié de Bordeaux vers les Antilles au cours du XVIIIe siècle[29].

Leur valeur transparaît aussi à travers l'usage symbolique qui en est fait. Les

---

[22] Jean-Pierre Poussou et Philippe Bertholet, « Les vins que buvaient les notaires parisiens, du règne de Louis XVI à la monarchie de Juillet », *Revue du Nord*, 2013/2, n° 400-401, p. 351-371.

[23] Jean-Pierre Poussou, « Approches pour une étude de la consommation et du commerce du vin à Paris du début du XVIIe au milieu du XIXe », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 109-132.

[24] Archives départementales de l'Aube, Fonds de Saxe, EE 2447, Cave à Dresde (1763).

[25] Guillaume Grillon, « État des vins de la Cave du Roy, 15 novembre 1782 », *Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin*, n°1, 2018, p. 159-164.

[26] Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007, p. 367-370.

[27] Geneviève Gavignaud-Fontaine et Gilbert Garrier, *Le vin en Languedoc et en Roussillon : de la tradition aux mondialisations XVIe-XXIe siècle*, Montpellier, Trabucaire Éditions, 2007.

[28] Catherine Ferland, « Le nectar et l'ambroisie. La consommation des boissons alcooliques chez l'élite de la Nouvelle-France au XVIIIe siècle », *Revue d'Histoire de l'Amérique française*, vol. 58, n°4, 2005, p. 475-505.

[29] Archives départementales de la Gironde, C 2395, État des marchandises sorties pour les Isles, 1743-1744.

vins doux sont en effet souvent l'objet de présents honorifiques et on peut aussi déceler dans ces pratiques quelques évolutions significatives. Les cadeaux des corps de ville à des personnages influents comme des membres de la famille royale, des ministres, des grands seigneurs, des gouverneurs ou des intendants sont une pratique répandue durant l'Ancien Régime[30]. Les pièces de dépenses révèlent que les vins doux sont un don assez courant. Aux XVI[e] et XVII[e] siècles ainsi que dans les premières décennies du siècle suivant, on retrouve des vins de Chypre, de Frontignan et des vins liqueurs à Lyon, Tours ou Amiens[31]. Mais, au cours du XVIII[e] siècle, une légère inflexion s'opère. Les vins de liqueur étrangers ou le muscat de Frontignan servent toujours de cadeaux, mais d'autres vins doux sont aussi proposés. Ainsi, à Bordeaux, dans la première moitié du XVIII[e] siècle, les vins de Frontignan ou des Canaries font partie des présents d'usage : en 1724, le maréchal de Tessé, en route vers l'Espagne en tant qu'ambassadeur extraordinaire, reçoit de la Jurade 24 boites de confitures et 24 bouteilles de vin des Canaries (on retrouve ici une association récurrente entre plusieurs saveurs sucrées)[32]. À partir des années 1750-1760, les vins de Sauternes font leur apparition dans les comptes. Ils s'inscrivent dans une stratégie pour satisfaire au mieux le goût de personnages de premier plan à Paris et Versailles. Dans sa correspondance, en décembre 1787, le chargé d'affaires de la ville à Paris précise que les vins de Sauternes sont à la mode à Paris et qu'ils pourraient donc parfaitement servir aux présents annuels faits par la Jurade aux principaux ministres chaque début d'année[33]. Cet emploi des vins de Sauternes à la veille de la Révolution figure également dans les présents faits par l'archevêque de Bordeaux à d'autres prélats et témoigne d'une légère évolution du goût en matière de vins sucrés[34]. Dans les relations privées, les vins doux sont employés de la même manière pour servir de présent. Ainsi, à Ferney, Voltaire reçoit du comte de Fekete cent bouteilles de vin de Tokay, mais aussi des vins des Canaries envoyés par le comte d'Aranda[35]. L'appui sur des réseaux diplomatiques pour se fournir ces vins appréciés confirment leur valeur symbolique et leur importance dans la culture alimentaire des élites européennes. Plusieurs aristocrates anglais se procurent ainsi des bouteilles de Tokay qu'on retrouve mentionnées dans leur correspondance[36]. Le chargé d'affaires du Roi de France à Malte sollicite réguliè-

---

30 Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII[e] siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Économie, Société*, janvier-mars 2006/1, p. 33-50.

31 Archives municipales de Tours, CC 71, présent de vin de Frontignan pour l'intendant (1700) ; Archives municipales d'Amiens, CC 562, présents de vin de liqueur pour le duc de Chaulnes (1732) ; Archives municipales de Lyon, CC 4426, présents de vins muscats de Condrieu (1676) et Eugène Vial, « Présents d'honneur et gourmandise », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-148, 277-300 et 377-401.

32 Archives départementales de la Gironde, C 3643, réception et passages de personnages importants (1578-1771).

33 Archives Bordeaux Métropole, BB 189, 11 décembre 1787.

34 Stéphanie Lachaud, « Le verre et le vin à la table du haut clergé bordelais sous l'Ancien Régime », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin…*, *op. cit.*, p. 49-62.

35 Christiane Mervaud, « Du nectar pour Voltaire », *Le vin*, revue *Dix-huitième siècle*, n°29, 1997, p. 137-145 et « La gourmandise contrariée de Voltaire », dans Philippe Meyzie (dir.), *La gourmandise entre péché et plaisir*, numéro 11, revue *Lumières*, 1[er] semestre 2008, p. 73-89.

36 Jeremy Black, *British Diplomats and Diplomacy 1688-1800*, University of Exeter Press, Exeter, 2001, p.

rement les consuls en poste en Italie ou en Grèce pour obtenir du vin du Chypre[37]. Pour une bonne partie d'entre eux, les vins doux restent des vins de luxe, symbole de raffinement et de délicatesse, servis en petites quantités, qui répondent à une recherche socialement distinctive, dans les nourritures comme dans les boissons, des saveurs sucrées qui font le « bon goût « du siècle des Lumières en Europe[38].

Vins sucrés et modes culinaires : un mariage de saveurs

Ce goût pour les vins doux s'inscrit dans un système culinaire, un certain nombre de valeurs et d'usages, qu'il convient à présent de souligner, dont les évolutions notables au cours de la période participent de la valorisation de vins doux aux saveurs différentes.

En France, la cuisine française servie à Paris, à la cour et dans les riches demeures de provinces connait des changements importants à partir de la seconde moitié du XVIIe siècle, ouvrant la voie à de nouvelles formes de distinction culinaire. Au XVIIIe siècle, la cuisine prône délicatesse et raffinement. Dans la préface de la *Science du maître d'hôtel* (1749), Menon met en exergue l'idée de délicatesse à la fois du côté des cuisiniers, mais aussi de ceux qui doivent être capables d'apprécier ces nourritures subtiles :

> « La Cuisine substitue les parties grossières des alimens, dépouille les mixtes qu'elle employe, des sucs terrestres qu'ils contiennent : elle les perfectionne, les épure, & les spiritualise en quelque sorte. Les mets qu'elle prépare, doivent donc porter dans le sang une plus grande abondance d'esprits plus purs & plus déliés. De-là plus d'agilité & de vigueur dans les corps, plus de vivacité & de feu dans l'imagination, plus d'étendue & de force dans le génie, plus de délicatesse & de finesse dans nos goûts »[39].

Dès lors émerge dans le domaine de la gastronomie la figure de l'amateur, semblable à ce que l'on retrouve au même moment dans le domaine de l'art[40]. Chez les élites, il convient de faire preuve de bon goût en étant capable de distinguer la qualité d'un mets ou d'un vin. Cette évolution dans l'univers culinaire concourt à la valorisation de vins à la douceur moins prononcée que les vins méditerranéens (style muscats). En 1787, selon le voyageur François Marlin, « nous n'avons, en vin

103.

37 Alain Blondy, *Documents consulaires. Lettres reçues par le chargé d'affaires du Roi à Malte au XVIIIe siècle*, 5 tomes, La Valette, Fondation de Malte, 2014.

38 Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût », dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée des Français de la Renaissance aux Lumières*, Paris, Le Seuil, 1986, p. 267-309.

39 Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connaissance et propriétés des alimens*, Paris, 1749, p. XXII.

40 Charlotte Guichard, *Les amateurs d'art à Paris au XVIIIe siècle*, Seyssel, Champ Vallon, 2008.

de liqueur, que notre doucereux *muscat*, dont s'enorgueillissent, plus qu'il ne vaut, *Lunel, Frontignan, Rivesaltes*. Gardons ce muscat pour nos dames »[41]. Les saveurs très sucrées comme celle des confiseries sont alors considérées comme plus faciles d'accès (pour les enfants et les femmes) et surtout ne réclament pas un apprentissage (propre aux hommes et socialement légitimé) pour être appréciées[42]. Par ailleurs, un discours plus critique sur les risques des saveurs sucrées se manifeste également. Le premier est d'ordre médical. Les vins doux peuvent entraîner des échauffements et, à ce titre, sont jugés de manière très ambivalente. Le *Dictionnaire des aliments*, malgré ses éloges, reprend une mise en garde classique à propos des vins d'Espagne : « ces sortes de vin ont une consistance de syrop et un goût fort doux ; mais l'usage fréquent en est dangereux pour la santé ». Il ajoute que ces vins doivent être bus en petites quantités et souligne pour le Frontignan et le Rivesaltes qu'ils « ne conviennent point pour l'usage ordinaire »[43]. La teneur en alcool de ces vins, bien plus importante que celle des autres vins (moins de 10 degrés pour les Bordeaux, par exemple), explique sans doute ces avertissements. D'après les chiffres disponibles pour le milieu du XIXe siècle, mais sans doute assez proches de ceux du siècle précédent, les vins de Jurançon, de Malaga, de Chypre et de Sauternes oscillent entre 14 et 16 degrés[44]. Le deuxième motif de critique est d'ordre économique. Beaucoup de ces vins sucrés recherchés sont des vins d'importation, ce qui, dans une pensée toujours fortement nourrie par les principes du mercantilisme, conduit à critiquer des consommations jugées parfois excessives. Le *Dictionnaire du citoyen* évoque ainsi le danger que peuvent représenter ces vins :

> « Les vins de liqueur les plus connus, sont les vins du Cap, des Canaries, de Madère, de Malvoisie, de Chypre, de Xeres, de Malaga, de Pacaret, de Rota, d'Alicante & autres vins d'Espagne. Celui de Tokay, dans la Haute-Hongrie est très précieux. Tous ces vins ornent très bien les desserts, mais ils ne sont pas à beaucoup près aussi salubres que nos bons vins François. Le luxe seul met un prix aux premiers ; on peut même les regarder comme autant d'ennemis domestiques, qui portent bientôt partout le trouble & l'incendie lorsqu'on en use trop familièrement avec eux »[45].

Il s'agit ici de défendre les productions nationales parées de toutes les vertus et qualités face aux vins étrangers.

Le succès grandissant des vins de Sauternes évoqué précédemment s'inscrit clairement dans ces nouvelles tendances culinaires. Ces vins blancs des environs

---

[41] François Marlin, *Voyages en France et pays circonvoisins depuis 1775 jusqu'en 1807*, Tome I, Paris, 1817, p. 277.

[42] Florent Quellier, « Une première mondialisation alimentaire fin XVe-XVIIIe siècle », dans Florent Quellier (dir.), *Histoire de l'alimentation de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2021, p. 590.

[43] *Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs, leur qualité, leurs effets relativement aux différens âges & aux différens tempèraments*, vol. 3, Paris, 1750 p. 527 et 530.

[44] Jean-Louis Flandrin, « Usages et fonctions du vin », *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, 1992, p. 283.

[45] *Dictionnaire du citoyen ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce*, Tome 2, Amsterdam, 1762, p. 250.

de Langon dans le sud du Bordelais sont de plus en plus mentionnés à partir des années 1750-1760 dans les caves et les achats de l'aristocratie. Aux côtés des vins de Sauternes, on retrouve ceux de Barsac ou de Sainte-Croix-du-Mont. Dans les années 1770, le comte d'Artois fait acheter du vin de Sauternes ; en 1787, le prince de Saxe fait l'acquisition de bouteilles de vins de Haut-Barsac (*sic*) et de Haut-Preignac (*sic*)[46]. Les vins de Sauternes en particulier sont dans les années 1770-1780 très recherchés des élites parisiennes les plus fortunées[47]. Mais on les retrouve aussi à la fin du XVIII[e] siècle dans des caves dijonnaises[48]. Ils sont aussi servis lors de banquets donnés par les Capitouls de Toulouse dans les années 1780[49]. Des vins de Preignac sont expédiés en 1783 par le négociant bordelais Duprat à des négociants de Marseille, au consul toscan de la ville et au procureur du parlement d'Aix[50]. A la même époque, les journaux d'annonces bordelais proposent de plus en plus souvent la vente de bouteilles de vin d'Yquem, de Barsac ou de vin blanc « doux » de Sainte-Croix-du-Mont[51]. Dès les années 1790, Le *Journal de Paris* contient des indications sur la vente de Sauternes. Des exemples nombreux attestent d'un engouement généralisé pour ces vins doux du Bordelais dans les dernières décennies de l'Ancien Régime qui perdure dans les premières décennies du XIX[e] siècle à la cour de Louis XVIII et sur la table de la duchesse de Berry, par exemple[52]. Comme pour le Tokay, la renommée des vins de Sauternes est portée par de grands personnages (prince Ferenc Rakóczi, comte de Lur Saluces) en France et en Europe[53]. Dans une moindre mesure, les vins de Jurançon, de Clairac ou de Capbreton bénéficient aussi d'une certaine reconnaissance en France comme à l'étranger sur le marché des vins doux. Cette diversification s'explique évidemment par les transformations qui s'opèrent dans ces vignobles avec notamment le recours grandissant à des vendanges tardives[54]. Mais, leur place parmi les vins doux tient aussi sans doute à des valeurs de consommation nouvelles chez des élites qui veulent se démarquer à travers des vins de leur cru ou de lieux de production bien identifiés et non plus recourir seulement à des vins étrangers accessibles à une partie un peu

---

[46] Archives nationales, R 1/254, Dépenses et mémoires des fournisseurs du comte d'Artois (1774-1783) ; Archives départementales de l'Aube, EE 3105, État des vins d'entremets envoyés à Paris (juillet 1787).

[47] Sur la réputation de ces vins, voir Stéphanie Lachaud, « Les vins blancs doux et liquoreux du sud Gironde : la construction des réputations », dans Stefano Magagnoli et Philippe Meyzie (dir.), L*a réputation des produits et des marques. Perspectives historiques*, Presses universitaires du Septentrion, Villeneuve-d'Asco, Presses du Septentrion.

[48] Loïc Albric, *Les grands vins de Bourgogne de 1750 à 1870. Production, commerce et clientèle*, Précy-sous-Thil, éditions de l'Armançon, 2008, p. 405.

[49] Archives municipales de Toulouse, CC 2826, pièces à l'appui des comptes (1787).

[50] Archives départementales de la Gironde, 7 B 1652, correspondance du négociant bordelais Duprat, lettre du 31 janvier 1783.

[51] *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux* ; *Journal de Guyenne*.

[52] Archives nationales, 0/3/88, Archives de la Maison du Roi, service du Grand Maître (1815-1829) ; O/3/126, Fournisseurs de la Maison du Roi (1814) ; 371 AP 9, Comptes, factures et mémoires de la duchesse de Berry (1817-1830).

[53] Marguerite Figeac-Monthus, « Tokaj et Sauternes aux XVIII[e]-XIX[e] siècles. Une comparaison possible entre deux vignobles », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°35, 1[er] semestre 2011, p. 127-150.

[54] Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vignerons des années 1650 à la fin du XVIII[e] siècle*, Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest, 2012.

plus large de consommateurs et soumis parfois à des fraudes. Ces vins répondent aussi sans doute à la demande pour des vins légèrement moins sucrés que les muscats pour des usages, comme nous allons le voir, un peu différents. En 1786, la cave de l'évêque de Limoges, Duplessis d'Argentré, est assez caractéristique en ce domaine des goûts des élites à la veille de la Révolution puisqu'on y trouve de grandes quantités de vins d'Espagne et du vin de Chypre, mais aussi 150 bouteilles de Sauternes, des vins de Rivesaltes et des vins de Bergerac « doux », sans doute de la région de Monbazillac[55].

Les manières de boire les vins doux confirment qu'il s'agit de vins à part qui s'inscrivent dans le rituel de repas raffinés. Comme pour les autres vins, l'usage qui prévaut pendant longtemps au cours des repas d'apparat est de ne pas disposer les verres et les bouteilles sur les tables, mais de faire appel à des domestiques qui assurent le service des boissons à la demande. Cette pratique qui perdure dans les années 1770 semble parfois gêner les convives comme l'écrivain russe Denis Fonvizine.

> « On se met à table à neuf heures et demie et l'on y reste plus d'une heure. On sert une table d'environ soixante-dix couverts [...] Chaque convive a un valet debout derrière sa chaise. S'il n'a pas de laquais, ce malheureux invité n'a plus qu'à mourir de faim et de soif. Il ne peut pas en être autrement : selon l'usage du pays, on ne fait pas circuler les plats autour de la table, mais il faut regarder tout ce qui est sur la table et demander par l'intermédiaire d'un laquais ce qui vous aura plu. Devant le couvert, on ne met ni vin ni eau et, si l'on a soif, il faut à chaque fois envoyer son serviteur à l'office. [...] J'ai demandé pourquoi on ne mettait pas de vin ni d'eau devant les couverts. On m'a répondu que c'était par économie : car on a remarqué que si l'on mettait une bouteille sur la table, un seul convive la boirait toute entière et que si on ne l'y mettait pas, une bouteille suffisait pour cinq personnes. »[56].

La dégustation du vin, au sens où nous l'entendons aujourd'hui, peut donc difficilement se faire puisqu'il faut vider son verre d'une traite. Le traité de civilité d'Antoine Courtin souligne d'ailleurs la nécessite de s'y conformer : « Cela tient trop de familier de goûter le vin, & de boire son verre à deux ou trois reprises ; il faut le boire d'une haleine & posément »[57]. Mais, d'autres témoignages suggèrent que les élites européennes sont de plus en plus réticentes à partager un verre commun comme le montre l'abbé Kitowicz dans sa description de la cour de Pologne.

> « Ils buvaient l'un après l'autre dans une seule coupe, n'étant pas du tout dégoutés par les gouttes de la boisson qui tombaient dans la coupe des moustaches de chaque buveur. Même les Dames en buvaient sans aucune aversion n'hésitant pas à toucher ce récipient avec leurs lèvres délicates. Mais aussitôt, quand les verres et coupes en verre se sont établis, s'introduit alors le dégoût pour la

[55] Archives départementales de la Haute-Vienne, 1 G 238.

[56] Denis Fonvizine, *Lettres de France (1777-1778)*, éd. H. Grasse, Paris, 1995, p. 81-85.

[57] Antoine de Courtin, *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes-gens*, Paris, 1728, p.178.

> bouche de l'autre […] Des petites coupes de vin ont été servies séparément devant chaque couvert ainsi que des bouteilles pour le vin et pour l'eau et alors il y avait des verres pour cette dernière »[58].

Les verres mis à disposition devant chaque convive ouvrent la voie à de nouvelles façons de boire dont les vins doux, comme les autres, tirent profit.

S'il est difficile d'estimer les quantités de vins doux consommés pour saisir leur rôle au cours du repas, les sources suggèrent qu'ils sont nettement moins consommés que les autres vins. La gestion de la cave du duc d'Aiguillon révèle que chaque jour en moyenne quelques bouteilles de vin doux (Frontignan, muscat) sont sorties de la cave pour environ une dizaine de bouteilles de vins ordinaires[59]. Sur l'ensemble du mois d'avril 1782 sont servies 294 bouteilles de vin rouge ordinaire et 134 de blanc pour 9 bouteilles de Frontignan, 2 bouteilles de Jurançon, 6 de Vic-Bilh, 7 de Malaga, 7 de Langon, etc. De même, lors d'un repas servis aux consuls de Limoges, on compte une bouteille de muscat pour dix bouteilles de vins qualifié d'ordinaire[60]. Les relevés de consommation de la table de la duchesse de Berry en 1829, qui s'inscrit dans les usages du siècle précédent, confirment que ces vins sont présents à plusieurs reprises, mais proposés là encore en petites quantités et pas à chaque repas. Lors de la journée du 13 mars dans son château de Rosny-sur-Seine, par exemple, sont sorties de la cave pour le déjeuner et le dîner 10 bouteilles de vin de Beaune pour seulement une bouteille de Sauternes, et une bouteille et demie de Malaga[61]. Ces vins doux sont servis généralement seulement en fin de repas, dans des petits verres, pour accompagner entremets sucrés et desserts. D'autres prennent place ponctuellement durant le repas. On les retrouve aussi lors des collations, dégustés en petites quantités. Même s'il date des années 1840, l'ouvrage intitulé *Manière de servir et conserver les vins* correspond bien aux usages en cours au XVIIIe siècle et met en lumière la place prise par ces vins dans le déroulé du service à la française[62].

> « Après le potage, l'on devra servir un verre de vin de Madère ou de Xérès, avec d'excellent Sauterne ou Barsac. Pendant les huîtres, les vins blancs de Sauterne ou de Graves, avec les vins de Pouilly, ou de Chablis. […] Après les huîtres, un verre de Madère ou de Sauterne ferait bien. Pendant le cours du premier service, l'on doit offrir des vins de deuxième classe, ou crû, c'est-à-dire, en fait de Bourgogne, des vins, second crû, de Volnay, Nuits, Beaune, Pomard, etc., et en Bordeaux, des Léoville, Mouton, Rauzan, etc. Au rôti, le vin de Champagne est parfait, et peut-être bu impunément. Viennent ensuite les entremets, avec lesquels seront servis les vins de premiers crûs, c'est-à-dire les Latour, Château-Margaux, Laffitte, etc., en Bordeaux ; et les Clos-Vougeot, Cham-

58 Joseph Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III (La description des coutumes sous le règne d'Auguste III)*, Warszawa, 1985.

59 Archives Municipales d'Agen, II 13 (1782).

60 Archives municipales de Limoges, CC 25.

61 Archives Nationales, 371 AP 9, Maison de la Duchesse de Berry, Consommation des vins et liqueurs du 13 mars 1829 à Rosny.

62 Sur les principes du service à la française, voir Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

bertin, Romanée-Conti, etc., en Bourgogne. Ces vins sont continués pendant le dessert, en y ajoutant des vins sucrés, tels que les excellens Tokay-Princesses, les Rivesaltes, Lunel, etc. ; mais ces derniers sont plus particulièrement pour les dames »[63].

Dans tous les cas, le vin doux est avant tout un vin de plaisir, dégusté sans eau (contrairement aux autres vins), ce qui contribue aussi à sa singularité.

Pour finir et comprendre l'engouement pour ces vins doux, il reste à se poser la délicate question de leur goût qui, comme nous l'avons souligné en introduction, est une histoire de perception au sein d'un système culinaire. Leur place dans la hiérarchie des vins et dans le déroulé du repas tient-elle à une saveur particulière qui ferait leur qualité ? Derrière le qualificatif de doux, le plus largement employé, les saveurs associées à ces vins sont extrêmement difficiles à saisir car il est très délicat de savoir si les mots employés ont tout à fait le même sens qu'aujourd'hui, mais il est tout de même possible de déceler une appréciation pré-œnologique partagée qui rend compte de leur typicité[64]. Pour Savary des Bruslons, le muscat a un « goût musqué »[65]. Thomas Jefferson apprécie tout particulièrement le muscat de Frontignan, auquel il attribue un goût de poix et qu'il compare au Malaga[66]. Nous sommes donc en présence de vins caractérisés par des saveurs puissantes. Lors de son passage près de Pau, le militaire Guibert qualifie les vins de Jurançon de « capiteux », c'est-à-dire avec un bouquet puissant. D'autres soulignent qu'ils ont « un léger arôme de truffe »[67]. Le *Dictionnaire universel portatif* présente les vins d'Anglet comme « légers », « sucrés » et « délicats ». Sous la plume d'aristocrates-connaisseurs, des descriptions précises de ce que doit être le goût d'un bon vin doux apparaissent parfois. Dans une lettre adressée au baron de Gautier qui séjourne à Varsovie, le comte d'Hoym, ambassadeur de Saxe-Pologne à Paris, présente les critères à ses yeux d'un vin de Tokay de qualité qu'il désire recevoir :

> « J'entends par un vin de premier ordre, non ces petits vins doux & liquoreux tels qu'on suppose qu'on les aime dans les pays étrangers, encore moins des vins secs & violens qu'on appelle *Husnagel*, lequel selon moy n'est qu'un vin gâté, aigri & corrompu ; mais un bon vieux vin qui ayt été en son tems ce qu'ils appellent *Essence*, mais qui ayant perdu ce qu'il avoit de trop de douceur, s'est tourné en force, ou plutôt en huyle ou beaume, ayant conservé la couleur bien dorée, & claire surtout, avec une petite pointe d'aromate s'il se peut. Voilà, Monsieur, l'idée que j'ay du bon vin de Tokay »[68].

---

63 *Manière de servir et de soigner les vins par M. A. Joubert*, Paris, 1842, p. 25-26.

64 Philippe Meyzie, « Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, Paris, éditions Dunod, 2014, p. 143-155.

65 Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire Universel de Commerce contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde*, Genève, 1744.

66 Béatrice Fink, « Thomas Jefferson : chef d'État, vigneron, œnophile », *Le vin*, revue *Dix-huitième siècle*, n°29, 1997, p. 37-50.

67 *Guide pittoresque du voyageur en France, contenant la Statistique et la description complète des 86 départements*, Paris, 1838, Tome 1, p. 52.

68 *Vie de Charles-Henry Comte de Hoym, ambassadeur de Saxe-Pologne en France et célèbre amateur de livres (1694-1736),* Tome II, Paris, 1880, Lettre du 16 décembre 1726, p. 322-323.

Le vieillissement du vin apparait comme le gage d'un goût équilibré aux saveurs relevées que semble apprécier le diplomate. Pour les vins de Sauternes, plusieurs observateurs de la fin du XVIIIe siècle et des premières décennies du XIXe siècle évoquent un même goût de pierre à fusil, ce qui correspond à un arôme semblable à l'entrechoquement de deux silex[69]. Pour Vaysse de Villiers, par exemple, les vins de Sauternes figurent à son « goût » parmi les meilleurs de France et « aucun autre ne possède au même degré ce bouquet bordelais (car les vins blancs ont aussi le leur), ce goût de pierre à fusil si recherché des amateurs »[70]. Pour le *Guide pittoresque du voyageur en France,* « leur arôme offre une légère analogie avec le girofle ; de plus, on y distingue quelque chose d'assez semblable à l'odeur de pierre à fusil » et il ajoute qu'ils « ont beaucoup de moelleux, de finesse, de spiritueux, une sève aromatique très agréable et un charmant bouquet »[71]. En 1780, le négociant bordelais Cabarrus dans une lettre envoyée à John Adams, ancien ambassadeur en France, note à propos des vins de Sauternes, Preignac et Barsac qu'ils « portent un goût de liqueur, et par vétusté, le goût et la couleur du vin des Canaries »[72]. Ce goût de pierre à fusil qui dénote des saveurs épicées est aussi attribué à des vins blancs bordelais (sans plus de précision) dans une lettre de John Black, marchand anglais installé à Bordeaux, à Lord Grantham, ambassadeur d'Angleterre à Madrid au sujet de l'expédition de bouteilles de vin[73]. Dès lors, on peut penser que certains vins de Sauternes n'étaient pas si sucrés que cela, devaient se rapprocher d'autres vins blancs bordelais ou du moins que leur teneur en sucre résiduel était éloignée de celle que nous connaissons aujourd'hui.

Les possibles accords avec les mets tendraient à confirmer ce constat. Il semble ainsi d'usage de servir du Sauternes avec des huîtres. De passage à Bordeaux en 1811, Andrew Thomas, lord Blayney of Monaghan, se fait servir à l'*Hôtel du Prince* un plat d'huîtres arrosé d'un vin de Sauternes, « seul vin, dit-il, que l'on puisse boire avec ces fruits de mer et qui est digne de sa renommée »[74]. Le Hollandais Adriaan van der Willigen accompagne de même les huîtres vertes de son déjeuner avec du vin de Graves et de Sauternes lors de son séjour à Bordeaux en 1804[75]. Le Sauternes fait partie de la liste des vins (au côté des vins de Chablis, de Carbonnieux, de Meursault ou d'Arbois) à être servis avec des huîtres selon un manuel domestique de 1800[76]. L'écrivain gastronome Brillat-Savarin confirme

---

69 Cet arôme de pierre à fusil caractérise aujourd'hui des vins comme ceux de Tokay ou Pouilly-Fuissé.

70 Jean Vaysse de Villiers, *Itinéraire descriptif ou description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie, région du Sud, routes de Paris en Espagne*, Paris, 1823, p. 37.

71 *Guide pittoresque du voyageur…, op. cit.,* tome 1 p. 50 et tome 6, p. 17.

72 "To John Adams from B. de Cabarrus Jeune, 8 April 1780," *Founders Online,* National Archives, https://founders.archives.gov/documents/Adams/06-09-02-0089-0001. [Original source: *The Adams Papers*, Papers of John Adams, vol. 9, *March 1780–July 1780*, ed. Gregg L. Lint and Richard Alan Ryerson. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1996, pp. 116–117.]

73 Bedfordshire Archives, L 30/14/36/8, lettre du 30 octobre 1773.

74 Robert Coustet, « Un Anglais à Bordeaux sous le l'Empire », *Société Archéologique de Bordeaux*, tome LXXVII, 1986, p. 127-130.

75 Th. Amtmann, « Les impressions d'un Hollandais à Bordeaux en 1804 », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde,* n°6, 1913, p. 264.

76 Marie de Saint-Juan, *Du salon à la cuisine : les secrets de la cuisine d'amateur révélés aux jeunes maîtresses de*

quelques années plus tard cette association du Sauternes avec les huîtres en début de repas[77]. Pour d'autres, l'accord privilégié se fait entre vins doux et mets sucrés, confirmation de l'attrait pour des sensations sucrées prononcées. Lors du repas servi au gastronome Grimod de la Reynière en 1810 dans le cadre d'un « Jury dégustateur », les vins de Malaga et le muscat sont proposés seulement au dessert[78]. Le *Nouvel Almanach des Gourmands* publié en 1825 donne les conseils suivants : Sauternes et Saint-Peray sont des vins blancs d'entremets qui doivent être servis avec légumes ou pâtisserie ; les vins de Malaga, de Jurançon, de Malvoisie et les muscats avec les desserts ; les vins de Chypre, de Rota et de Tokay dans des petits verres sont à servir ensuite. Malgré la diversité des usages, les vins doux semblent être plus directement associés avec la fin du repas en lien avec les vertus digestives qui leur sont attribuées. Il reste cependant délicat pour l'historien de savoir si ces associations résultent de la diversité des goûts de ces vins (plus ou moins sucrés) ou d'habitudes gustatives différentes des amateurs de l'époque.

Discours et consommations confirment la position un peu « en marge » de ces vins doux, liquoreux et autres dans l'univers du vin et dans la culture alimentaire à l'époque moderne comme aujourd'hui[79]. S'ils sont parfois renommés (Sauternes, Tokay), ils restent toujours consommés en petites quantités, à des moments particuliers du repas et leur usage déroute un peu parfois des consommateurs qui ne savent guère avec quels plats les associer. Parfois même, comme les vins doux naturels (Rivesaltes, Maury), ils sont de nos jours confrontés à un certain désamour et leur consommation est nettement en recul[80]. Leur succès s'inscrit dans une valorisation des saveurs sucrées due au boom sucrier des XVIIe et XVIIIe siècles. Les vins muscats de Chypre ou de Frontignan sont des vins de liqueur qui prennent couramment place dans les caves et sur les tables des élites des Lumières comme aux siècles précédents car leur douceur est associée à un raffinement et à un luxe qui sert à distinguer les consommations des élites. Mais la palette des vins doux, comme celle des vins rouges, s'est considérablement élargie à partir de la fin du XVIIe siècle. Aux côtés de ces vins très sucrés prennent place des vins doux moelleux, plus légers, servis au cours du repas, dont certains, comme le Sauternes connaissent un grand succès sur les meilleures tables à partir des années 1770-1780. Ils sont eux aussi des vins distingués dont la réputation ne cesse alors de croître car ils correspondent aux attentes nouvelles d'amateurs qui se veulent des

---

maison, Paris, 1800, p. XVIIII.

77 Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982 (1ère édition en 1826), p. 176.

78 Bibliothèque municipale de Dijon, M IV 333, menu du jury dégustateur, 13 mars 1810.

79 Grégoire Berche, *Le vin liquoreux, un produit de terroir en marge dans la hiérarchie vitivinicole français : étude comparée des petits vignobles de vin liquoreux de Bergerac, Jurançon, Jura et Corrèze. Géographie d'une distinction*, thèse Paris-Ouest-Nanterre, 2016.

80 Jean-Louis Escudier, « Les vins doux naturels, de l'engouement au désamour (XIXe-XXIe siècles), dans Corinne Marache, Philippe Meyzie et Maud Villeret (dir.) *Des produits entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 201-217.

connaisseurs à la recherche de saveurs sucrées plus complexes. Le goût des vins doux s'inscrit dans une mutation de l'univers culinaire des élites européennes où le raffinement de la table s'exprime à travers l'équilibre des saveurs, une recherche du naturel et une mise en valeur du sucré au moment du dessert ou des collations. Comprendre l'histoire de la consommation des vins de Tokay ou de Sauternes, c'est donc aussi saisir leur place originale par rapport à la cuisine et aux normes gastronomiques des différentes époques.



Az édes íz keresése
Borok és ételek (16–18. század)

Az újkori Európában a magas cukortartalmú borok (les vins sucrés) igen népszerűek, s általában az 'édes' minősítő jelzővel sorolják be őket. Édes borként ismerték tehát a frontignani, az alicantei és a tokaji borokat, s e minősítő jelző használata sokkal szélesebb körű volt akkor, mint napjainkban. Így jár el a *Dictionnaire universel portatif* is, amely 1765-ben a desszertborokat (*vins liqoureux*) « édes, magas cukortartalmú, meleg, magas alkoholtartalmú és kellemes ízű borként » definiálja, így elkülönítve ezen « édes ízű borokat » (Malvoisie, Tokay, Frontignan) a « száraz, rideg és pikáns (*brusques & piquants*) ízű boroktól ». Az édes jelző persze igen sokféle borra applikálható (fehérborra, vörösborra, természetes édes borra, desszertborra (*vins liquoreux*), lepárlás útján készült borokra (*vins mutés*), szalmaborokra, kései szüret útján előállított borokra, stb.), amelyekben mindössze az a közös, hogy a korban édességet és cukros ízt tulajdonítottak nekik. Márpedig az édes ízre való törekvés a 18. században egy olyan fogyasztói kultúrában nyer értelmet, amely egyfelől az egzotikum, másfelől pedig a cukrosság minden formáját nagyra értékeli. Lekvároktól, péksüteményektől, cukrászsüteményektől és édesített italoktól (kávé, tea, forró csokoládé, limonádé, puncs) roskadoznak a

társadalom előkelő rétegeihez tartozók asztalai, ám kisebb mértékben Nyugat-Európa egész lakosságát jellemzi az újsütetű édességmánia, amelyet nyilvánvalóan számításba kell vennünk, amikor értelmezni próbáljuk az édes borok európai diadalmenetét a Felvilágosodás korában. Tegyük ehhez hozzá, hogy e borokat az ókor évszázadai óta igen egészséges – emésztést megkönnyítő – italoknak tartja az orvosi hagyomány. Az édes borok, amelyek állítólag melegek is, félúton találhatók tehát az italok univerzumában a borok és a gyógyhatású italok között. Végül, e gyakran luxuscikként besorolt édes italok a magas társadalmi pozíció szimbólumaként is szerepelnek, ami nyilván nagyban hozzájárult töretlen népszerűségükhöz. Ha tehát nem is olyan nagy mennyiségben, mint az egyszerűbb és olcsóbb 'asztali' vörös- és fehérborokat, de megtalálhatjuk a drága és édes fehérborokat a felvilágodás kora francia és európai társadalmi elitjének pincéiben és asztalán. Európa nemesi köreiben nyilvánvalóan sikkes dolog volt beszerezni néhány butélia Frontignant vagy ciprusi bort – erről tanúskodik legalábbis Briges márki párizsi vagy éppen Lotaringiai Károly brüsszeli pincéjének leltára vagy számadási könyvei. Illő és általánosan elterjedt gyakorlatnak számított hatalmas és befolyásos személyiségeket (királyi családok tagjait, fejedelmeket, minisztereket és követeket) egy-egy flaska malagai borral megajándékozni, ami nyilvánvalóan tanúskodik ezen luxuscikkek szimbolikus értékéről. E mediterrán borok (Rivesaltes, Malaga, Alicante, Frontignan, Madeira) a 18. században töretlen népszerűségnek örvendenek, még a kevésbé előkelő társadalmi rétegek – például a bordeaux-i kereskedők vagy a párizsi jegyzők – közegében is. A tokaji boroknak szintén megvan a maguk helye a kontinens legjobb asztalain, hasonlóan Constantia és Fokváros boraihoz. Ugyanakkor a fentebbiektől elütő jellegű édes fehérborok, például a Sauternes, is népszerűségre tesznek szert, ezzel is alátámasztva azon meggyőződésünket, mely szerint a kor kulináris gyakorlatát egyértelműen az édes ízek dominálják. A 18. század konyhaművészete a kifinomultságot hirdeti: ez nyilvánul meg a vaj és a tejszínhab használatában. E kulináris diskurzusban központi szerepet játszik az ételek és borok minőségét értékelni képes, kifinomult ízlelőbimbókkal rendelkező fogyasztó. Vannak persze, akik kritikával illetik a túlságosan édes, 'nőiesként' megbélyegzett borokat – részben orvosi természetű érveket felhozva, részben (ez különösen Franciaországra igaz) a nemzeti bortermelési hagyományok fenntartásának szükségességére hivatkozva. A Sauternes-ből származó borok – mint pl. a Barsac vagy a Sainte-Croix du Mont – látványos felfutása 1760/70 táján ezekbe a kulináris tendenciákba illeszkedik. A diverzifikáció hátterében pedig elsősorban az húzódik meg, hogy egyre több bortermelő egyre bátrabban él a kései szüretelés eljárásával. A divatba jövő édes borok nagy szerepe új fogyasztási szokások megjelenésével magyarázható, ugyanakkor persze azzal is, hogy az elitek egy része szeretne saját borával és saját termőhelyeivel kitűnni, s nem egyszerűen külföldi borokat inni. E borok továbbá kielégítik a muskotálynál valamivel kevésbé édes borok iránti igényt is. Az édes borok fogyasztásának jellegzetes gyakorlatait tanulmányozva elmondhatjuk, hogy általában igen kifinomult étkezések rituáléjának

részét képezik. Kis mennyiségben szolgálják fel őket, víz nélkül isszák (más borokkal ellentétben) apró poharakból, az esetek többségében az étkezések végén (az emésztést állítólagosan segítő kvalitásaik okán) az édes desszertek kísérőjeként. Némely borok, mint például a Sauternes, az osztriga kísérőjeként is fogyaszthatók. Míg a mediterrán borok elsősorban erős ízvilágukról ismertek, addig a Sauternes kedvelői a 18–19. század fordulóján az ital szegfűszeges ízére és tűzkövet idéző illatára hívják fel a figyelmet. Feljegyzések és fogyasztási adatok egész sora bizonyítja tehát az édes borok és a likőrborok nagy szerepét az újkor fogyasztási kultúrájában. A ciprusi vagy Frontignanból származó muskotályoknak tehát bérelt helye van a Felvilágosodás kora társadalmi elitjének asztalán és pincéiben, ami elsősorban annak köszönhető, hogy édes voltukat a kifinomultság és a fényűzés jeleként értékelik az önmagukat a köznéptől megkülönböztetni vágyó, előkelő fogyasztók. Ugyanakkor az elérhető fehér- és vörösborok palettája látványos bővülésnek indult a 17. század végén. A nagyon magas cukortartalmú borok mellett feltűnnek a bársonyos, zamatos ízvilágú, étkezés közben felszolgált édes borok, mint pl. a Sauternes. Ezek is nagy presztízsű, jó megítélésű boroknak számítanak, s kitűnően megfelelnek a borok univerzumában egyre járatosabb fogyasztók azon elvárásának, hogy komplex és kifinomult ízélményhez jussanak. Összességében elmondható tehát, hogy az édes borok európai fortunája a társadalmi elitek fogyasztási kultúrájában bekövetkező változások függvényében alakul: az igényes fogyasztók kifinomult kulináris élvezetekre, az ízek egyensúlyára és természetességre vágynak – az édes ízvilágot pedig elsősorban az étkezést záró desszert fogyasztása alkalmával igénylik. A tokaji vagy sauternes-i borok fogyasztásának történetéről akkor szólhatunk érvényesen, ha a kérdést annak fényében tárgyaljuk, hogy miképpen alakult a különféle korszakok gasztronómiai kultúrája.

Le rôle de la noblesse dans la naissance du Tokaj et du Sauternes





Carte géologique et ampélographique de Tokaj-Hegyalja par Joseph Szabó, 1865

La noblesse et la mutation du vignoble français à l'époque moderne : un parcours historiographique



Michel Figeac

Professeur à l'Université de Bordeaux
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain - Université de Bordeaux-Montaigne

> « Les vins produits dans les trois paroisses qui font suite au pays de Grave, et qui sont les plus appréciés à Paris sont : 1. Sauternes. Le meilleur vignoble appartient à Monsieur Diquem, de Bordeaux, ou à son gendre, Monsieur de Saluces. Leur production est de cent cinquante tonneaux, à trois cents livres le tonneau lorsque le vin est jeune, et six cents livres lorsqu'il est vieux. Le meilleur vignoble suivant appartient à Monsieur de Filhot, sa production est de cent tonneaux, au même prix que précédemment. Preignac. Le meilleur vignoble appartient au Président du Roy, de Bordeaux. La production est de cent soixante-quinze tonneaux, à trois cents livres le tonneau, pour un vin jeune et un vin vieux. Les vins de 1784 se revendent huit cent livres le tonneau, car ce fut une année exceptionnelle. 3. Barsac. Le meilleur vignoble appartient au Président Pichard qui produit cent cinquante tonneaux, à deux cent quatre-vingts livres le tonneau pour un vin jeune, et six cent livres pour un vin vieux »[1].

Le passage extrait du voyage du futur président américain Thomas Jefferson qui a d'ailleurs son symétrique en Médoc est très connu mais il mérite qu'on s'y arrête tant il permet de poser notre sujet. Les notions de vieillissement et de grand mil-

[1] Bernard Ginestet, *Thomas Jefferson à Bordeaux et dans quelques autres pays d'Europe*, Bordeaux, Mollat, 1996, p. 73-74.

lésime susceptibles de donner une plus-value considérable au produit ressortent très nettement. Par ailleurs, l'influence d'une famille de noblesse de cour comme les Lur-Saluces, pour la promotion du produit, fut déterminante[2] comme celle de Rakoczi pour la Tokaj. Si l'on relit Jefferson, le château viticole semble donc accompagner l'émergence de grands crus comme Margaux et Lafite en Médoc, Yquem en Sauternais. Historiens et géographes ont toujours souligné comme nous le verrons, l'importance de ce nouveau concept dans le développement d'une viticulture de qualité qui aurait émergé au XVIIe siècle mais sans toujours le relier à l'action d'une catégorie sociale, la noblesse particulièrement de robe. Cette vision traditionnelle léguée par les géographes et renforcée par les derniers travaux en Guyenne[3] ou dans d'autres régions a été contestée ces dernières années par un courant où s'illustrent notamment Sandrine Lavaud[4] et Jean-Michel Chevet[5]. Nous verrons ce qu'il faut penser de cette polémique qui sera au cœur de cette présentation historiographique qui a pour objet de chercher des points de concordance, de jonction avec l'évolution du vignoble hongrois.

La vigne et le vin comme un objet d'histoire, une invention de géographes

Le pionnier : Roger Dion

Celui qui le premier a montré que la vigne et le vin pouvaient constituer un objet d'histoire est un géographe, Roger Dion. À la fin des années Trente, alors qu'il était chargé de préparer pour les étudiants un cours d'agrégation sur « les produits alimentaires d'origine végétale », il commença à s'intéresser et à réfléchir à cette thématique, accumulant de la documentation sur le sujet. Il se qualifia d'ailleurs lui-même dans les années cinquante d'«ouvrier d'histoire, prospecteur et vérificateur de données positives ». La parution en 1959, de son *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*[6], apparaît comme une synthèse surprenante

[2] Marguerite Figeac-Monthus, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XIXe siècle : identité nobiliaire, tradition viticole, continuité familiale*, Thèse, dactyl., Université de Paris-Sorbonne, 1999.

[3] Plutôt que des notes monstrueuses et indigestes en début d'article comme cela est aujourd'hui devenu la mode, nous préférons donner nos références au fil de notre raisonnement à chaque fois que nous citerons l'auteur ce qui évite le simple exercice de style qui n'est pas ensuite intégré à la démonstration.

[4] Sandrine Lavaud, « En amont de la Grande Guerre, une historiographie du vin de Bordeaux », dans Hubert Bonin (dir.), *Vins et alcools pendant la première guerre mondiale, (1914-1919)*, Bordeaux, Féret, 2018, p. 29-40.

[5] Jean-Michel Chevet, « Prix et qualité des vins de Bordeaux du XVIIe siècle à nos jours : quelle relation ? » dans Les vins de Bordeaux, les itinéraires de la qualité, t.2, Bordeaux, Institut de la vigne et du vin, 2015, p. 159-192.

[6] Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, 1959.

car ce géographe de formation, en travaillant sur des espaces viticoles, se mit à faire de l'histoire. Roger Dion s'inscrivait alors dans le courant de la géographie historique telle qu'il a été voulu à la fin du XIX[e] siècle par Paul Vidal de La Blache. Les limites chronologiques de ce livre restent inhabituelles pour un géographe qui a tenu à arrêter cette étude aux premiers bouleversements apportés par le chemin de fer.

Après l'expansion médiévale, il mit par exemple en évidence que l'âge moderne devait apporter de profondes transformations notamment sous l'influence des Hollandais. Non seulement, ils s'intéressaient aux grands crus de Bergerac ou Sauternes mais ils ne dédaignaient pas les petits vins pour les revendre après manipulation ou les distiller en alcool. Ils enlevèrent ainsi les vins dédaignés de l'arrière-pays aquitain et suscitèrent la fabrication des eaux-de-vie d'Armagnac. De même, ils intervinrent dans les vignobles d'Aunis et de Saintonge et furent à l'origine de la production de Cognac. Ils s'infiltrèrent le long de la Loire où ces amateurs de vins blancs donnèrent l'élan aux crus de Vouvray et Saumur. Il met aussi en évidence l'importance d'un très grand vignoble autour de Paris pour la consommation populaire qui fut ensuite étudié par la thèse de Marcel Lachiver[7]. Il s'intéressa aussi à l'émergence des vins de la montagne de Reims. Au XVII[e] siècle, on commence à les appeler Champagne, une active propagande, les met en vedette et à la fin du siècle, Dom Pérignon en perfectionne très habilement la vinification. Une mode des vins mousseux se propagea dans la haute société parisienne telle qu'elle a été étudiée récemment par Benoit Musset[8].

On voit que par ses premiers travaux Roger Dion a été un émetteur d'idées car ils ont suscité de nouvelles interrogations et de nombreuses vocations. Une génération de chercheurs, de géographes ou d'historiens vont se faire dans les années 1960-70, les apôtres de l'histoire du vignoble : René Gandilhon[9] pour le champagne, Rolande Gadille[10] pour la Bourgogne, Gilbert Garrier[11] pour le Beaujolais et le Lyonnais, Jacques Beauroy[12] pour les vins du Sud-Ouest, Geneviève Gavignaud[13]et Emmanuel Leroy Ladurie[14] pour le Languedoc… tous ont cité à un moment ou à un autre Roger Dion et se sont plus ou moins servis de ses travaux.

---

7 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vignerons en région parisienne du XVII[e] siècle au XIX[e] siècle*, Pontoise, 1982.

8 Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008.

9 René Gandilhon, *Naissance du Champagne : Dom Pérignon*, Paris, Hachette, 1968.

10 Rolande Gadille, *Le vignoble de la côte bourguignonne : fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles-Lettres, 1967.

11 Gilbert Garrier, *Vigne et vignerons dans la France ancienne : vignerons du Beaujolais au siècle dernier*, Le Coteau, Horvath,1984.

12 Jacques Beauroy, *Vins et société à Bergerac du Moyen-Âge au temps moderne*, Thèse Dactyl, Université de Bordeaux III,1975.

13 Geneviève Gavignaud-Fontaine, *Le Languedoc viticole, la Méditerranée et l'Europe au siècle dernier*, Thèse, publications de l'université Paul Valéry, Montpellier 3, 2006.

14 Emmanuel Le Roy Ladurie, *Les paysans du Languedoc*, Paris, Bibliothèque générale de l'Ecole pratique des Hautes études, SEVPEN, 1966.

Henri Enjalbert et l'avènement des crus

Parallèlement, était né à Bordeaux autour d'Henri Enjalbert, un autre courant qui cherchait à comprendre, par l'utilisation de documents d'archives, les origines de la qualité. L'article qu'il publia en 1953 dans les *Annales Economies, Sociétés, Civilisations* « Comment naissent les grands crus » posa un certain nombre de problèmes qui l'éloignèrent des affirmations développées par Roger Dion. Parmi elles, l'idée que depuis l'Antiquité romaine, les vins du Bordelais et des autres régions françaises étaient déjà renommés. Cette position traditionnelle fut donc remise en cause par l'école bordelaise qui montra que le XVIIe siècle fut une véritable période charnière qui conduisit vers la constitution d'un vignoble de qualité et qu'au même moment d'autres transformations apparurent dans d'autres terroirs viticoles. Le vin de la fin du XVIIe siècle ne ressemblait guère à celui de l'Antiquité et du Moyen Age car l'évolution vers la qualité s'accompagnait de l'introduction de toute une série de nouvelles techniques.

> « Les historiens de Bordeaux, tel Camille Jullian (1895) et plus spécialement ceux qui ont traité de son commerce, Francisque Michel (1867) et Théophile Malvezin (1892) n'ont pas manqué de noter les changements survenus dans la production et l'exportation des vins du Bordelais au cours de la seconde moitié du XVIIe siècle. Cependant, ils n'ont vu là que les modifications successives et mineures de l'ancien état de choses existant. S'ils avaient eu à les caractériser, ils auraient parlé « d'épisodes » ou de « péripéties » mais il ne leur serait pas venu à l'esprit qu'il s'agissait d'une transformation radicale et de grande ampleur, en un mot d'une « révolution ». On passe en effet, de la production traditionnelle du claret, dont les Anglais étaient les principaux acheteurs, à une production diversifiée : vins rouges ordinaires et vins rouges de qualité, vins blancs secs et vins blanc semi-liquoreux, vins de chaudière donnant des eaux-de-vie ; ces différentes boissons se vendent en Hollande et dans les pays du Nord en quantités beaucoup plus grandes que sur le marché anglais ; surtout, on voit apparaître les Grands Vins si bien qu'en lieu et place de l'ancienne production viticole uniforme et banale, on passe à la nouvelle production, qualitativement hiérarchisée, celle-là même qui caractérise, de nos jours, la viticulture girondine. (…)
>
> En même temps, ou peu après, Tokay en Hongrie, les Pays Rhénans, la Bourgogne et la Champagne, Cognac, Xérès et Porto faisaient des découvertes analogues, tout en inventant la surmaturation, le mutage et la champagnisation. Il s'établit ainsi une sorte d'aller et retour entre les actions des hommes et les capacités du milieu. On pourrait même parler ici d'un déterminisme après coup puisqu'il faut que l'homme tente ses chances sans savoir à l'avance, autrement que par intuition, si le milieu répondra à son appel.[15] »

[15] Henri Enjalbert, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647- 1767 », dans Alain Huetz de Lemps , *Géographie historique des vignobles*, tome 1, *Vignobles français*, Paris, Editions du CNRS, 1978, p. 59 – 61.

Il est notamment très important qu'Henri Enjalbert notait déjà la simultanéité du virage pris dans plusieurs vignobles européens.

La réalisation d'un cas de figure : le laboratoire médocain de René Pijassou

La belle thèse de René Pijassou sur le Médoc est une mise en application des théories de Dion et Enjalbert qu'il expérimente avec le recours d'impressionnantes séries d'archives, puisées notamment à château Latour, à château Margaux, à Haut-Brion dans les Graves ou chez les grands courtiers comme Lawton[16]. Les transformations d'un vin courant en vin de qualité ne vont pas de soi. Quatre conditions au moins doivent être remplies pour que ce phénomène se produise de façon stable et continue. D'une part, un facteur primordial en est le site même du vignoble, c'est-à-dire les conditions pédologiques et climatiques. D'autre part, une amélioration des techniques de vinification et de conservation (ouillage, soutirage, souffrage,...) permettant le vieillissement progressif. Mais au-delà de ces deux facteurs, il faut rappeler le rôle joué par le vignoble spécialisé, créé par un milieu spécifique, la noblesse parlementaire qui avait les capitaux pour cela par opposition au petit vignoble paysan très fractionné. Enfin, le quatrième facteur, déterminant sur la longue durée réside dans une évolution du goût que l'on peut mesurer par l'analyse des caves. Cela fournit au marché une assise stable. René Pijassou a dégagé chacun de ces éléments en Médoc et dans les Graves à l'opposé du vignoble de Saint-Emilion à la même époque où les propriétés étaient largement fragmentées même si la situation avait évolué au siècle des Lumières. Il a ensuite poursuivi son œuvre notamment dans un très beau livre, pas suffisamment connu sur château Rauzan-Gassies pour lequel il exploite de magnifiques correspondances privées. Il nous fournit avec Pierre Rauzan (1620-1692) une figure de fondateur, toujours dans la même période et fait véritablement œuvre d'historien, notamment dans ses chapitres sur le rôle des femmes dans le vignoble avec les figures de Marie-Anne de Briet et de la baronne de Ségla[17].

Cette tradition de géographes qui apportent leur contribution à l'histoire du vignoble s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui, notamment avec l'ancien président de la Sorbonne Jean-Robert Pitte qui a notamment travaillé sur l'histoire de la bouteille[18] et sur l'histoire des accords mets et vins ce qui apporte assez peu à la problématique qui retient notre attention.

---

[16] René Pijassou, *Un grand vignoble de qualité, le Médoc*, Paris, Tallandier, 1980.

[17] René Pijassou, *Château Rauzan-Ségla, la naissance d'un grand cru classé*, Paris, Editions de la Martinière, 2004.

[18] Jean-Robert Pitte, *La bouteille de vin, histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2021.

La mutation de la qualité à l'époque moderne : confirmation et controverses

Le relais des historiens

Dans les années 1970, les historiens de l'Université de Bordeaux s'intéressent aussi au vin et à la vigne mais pas de la même manière et pas directement. Paul Butel, dans son ouvrage sur les négociants bordelais, a montré à quel point le vin a pu façonner l'univers d'un milieu et celui d'une ville[19]. Il a également mis en évidence que même si le XVIIIe siècle avait vu une très forte poussée de la vigne, on était encore éloigné de la monoculture en Médoc. Jean-Pierre Poussou, dans sa thèse sur l'attraction bordelaise, a souligné que cette boisson était l'un des facteurs de croissance économique d'une capitale de la Guyenne très attachée à ses privilèges[20], tandis qu'Anne-Marie Cocula[21] et Josette Pontet[22] ont mis l'accent sur l'importance de la Dordogne et de l'Adour comme axes de commercialisation des grands crus et des petits vins aquitains exportés en Bretagne et en Europe du nord. Mais aucun historien n'a réalisé de synthèse sur l'histoire de la vigne et du vin en Aquitaine

Une synthèse de cette première génération parut à la fin des années 1980 sous la plume de l'historien Marcel Lachiver[23]. Il regroupa en plus de 700 pages tout ce que l'on devait savoir sur le vignoble français. Les découpages chronologiques définis par l'auteur correspondent aux trois parties de l'ouvrage : des origines au XVIe siècle, du XVIIe siècle au milieu du XIXe siècle, du Second Empire à la fin du XXe siècle. L'un des objectifs étant de souligner des évolutions, le tout en mettant en évidence le facteur humain, le processus d'innovation mais aussi le rôle des traditions. Ainsi, il s'intéressait aussi bien à la vigne, qu'aux fêtes des vendanges, aux cépages qu'aux caves et aux celliers, à la naissance des vins mousseux qu'aux coopératives vinicoles, la place du chemin de fer, des maladies de la vigne et le rôle des appellations y trouvent aussi toute leur place. La bibliographie qui couvre plus de cinquante pages constitue une véritable base pour tout chercheur qui souhaiterait s'intéresser à la question. L'ouvrage fait aussi quelques arrêts sur image en essayant de tirer « la leçon du Moyen Age », en soulignant l'importance de l'édit de 1731

---

19 Paul Butel *La croissance commerciale bordelaise dans la seconde moitié du XVIIIe siècle*, Lille, Université de Lille III, 1973.

20 Jean-Pierre Poussou, *Bordeaux et le sud-ouest au XVIIIe siècle. Croissance économique et attraction urbaine*, Paris, éditions de l'EHESS et Jean Touzot, 1983.

21 Anne Marie Cocula-Vaillières, *Les gens de la rivière de Dordogne de 1750 à 1850*, Thèse, Bordeaux, 1977.

22 Josette Pontet-Fourmigué, Bayonne,*un destin de ville moyenne à l'époque moderne, Biarritz, J et D éditions, 1990.*

23 Marcel Lachiver, *Vin, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.

qui limite l'espace viticole ou en dressant un tableau sur le vignoble en 1852. Au total, il souligne le rôle des hommes dans la construction des paysages et la place des terroirs dans l'élaboration des crus.

Revisiter la question en partant de la noblesse propriétaire

Notre thèse sur les *Destins de la noblesse bordelaise* n'avait pas pour objet premier de faire l'histoire du vignoble mais travailler sur les domaines viticoles de cette noblesse urbaine est vite devenu essentiel car on s'est rendu compte que c'était la base de sa puissance[24]. On a pris comme base de départ la carte réalisée par René Pijassou à partir du vingtième sur le vignoble de 1755. Elle contient certes des imperfections mais c' est une solide base de départ qui permet notamment de localiser près de 250 exploitations viticoles qui appartenaient à une centaine de nobles, se recrutant essentiellement dans les cours supérieures de justice. Le Médoc était de très loin la première région productrice de vins aristocratiques puisqu'on en tirait près du quart de la récolte (24,6%), devant la ceinture viticole des Graves à l'ouest et au sud de la ville (18,3%). La palu d'Ambarès (11%), l'Entre-deux-Mers septentrional, les « côtes » de la rive droite, le Sauternais et le Bourgeais suivaient, très nettement en retrait (entre 7 et 9%) ce qui est très douteux dans le second cas. René Pijassou n'a pas tenu compte des variations du journal entre les diverses régions du Bordelais, ce qui exagère, en l'occurrence, les contrastes.

On a mis en évidence après lui, l'action déterminante des parlementaires en Médoc, dans les Graves de Bordeaux, ou dans la palu d'Ambarès. En 1755, au sommet de la hiérarchie, brillait d'un vif éclat Nicolas-Alexandre de Ségur en Bordelais, soit 86% de son capital foncier. En ce milieu de siècle, Lafite valait à lui seul 707 100 livres et Latour 522400 livres, ce qui, comparé aux évaluations des années 1670–1680, représentait un capital multiplié par huit en 75 ans. L'autre « prince de la vigne » était le marquis Pierre d'Aulède, qui disposait sur plus de 380 hectares de biens-fonds, des vignobles de château Margaux et d'une notable portion de Haut-Brion. Pratiquant tous les deux la double résidence avec Paris, ils avaient fait beaucoup pour la reconnaissance de la viticulture de qualité à Versailles, à tel point qu'un tonneau de Lafite, Latour ou Margaux, atteignait facilement 1200, 1500, voire 2000 livres, tandis qu'un petit producteur écoulait péniblement le sien entre 200 et 250 livres.

Au vu des résultats de notre thèse; il est certain que les propriétaires médocains ont su adapter la mise en valeur de leurs terres aux spécificités de la viticulture. Ils ont notamment compris que la gestion directe était la clé de la réussite en Médoc comme le soulignait l'Intendant en 1775. Effectivement, pour les grands vignobles du Médoc, les propriétaires utilisaient des « valets à gage » qui effectuaient les opé-

[24] Michel Figeac, *Destins de la noblesse bordelaise :1770-1830*, Bordeaux, FHSO, 1996.

rations de culture sous la direction d'un régisseur, comme le célèbre Dommenget à château Latour. Pour les vignobles de moindre valeur, on préférait engager une famille de paysans pour toute l'année afin de travailler 7 à 8 acres. Ces prix-faiteurs alignaient et taillaient les vignes, mais ne labouraient et ne récoltaient pas, travail qui était assuré par des journaliers. Au siècle suivant, Les Lur Saluces optèrent à leur tour pour la solution du régisseur, et les Garros devinrent les grands alchimistes des chais d'Yquem comme l'a montré Marguerite Figeac-Monthus dans sa thèse[25]. Sous l'impulsion de la noblesse « les grands crus étaient bien les laboratoires de la modernité comme le soulignait avec raison Gérard Aubin[26]. Cette nouvelle viticulture reposait sur le choix judicieux de cépages nobles, l'art de préserver un pourcentage élevé de vignes âgées, la sélection opérée lors des « égalisages » et, bien sûr, les débuts du vieillissement dans les dernières années du siècle. Il est hors de doute que ces propriétaires venus de la ville avaient su faire les bons choix et ce n'est pas le hasard s'ils se conduisirent comme des défenseurs intransigeants de la viticulture au sein de leur compagnie, Montesquieu restant ici, le plus célèbre des exemples. Seuls de grands domaines avaient les moyens financiers pour opérer ces mutations.

Depuis, nous avons dirigé la thèse de Caroline Le Mao qui, comme elle aura l'occasion de nous le montrer, a pu mettre en évidence l'émergence de ces grands domaines au XVIIE siècle[27] ainsi que celle de Stéphanie Lachaud sur le vignoble du Sauternais où elle démontre que les rassemblements de terre ont été amorcés dès le XVIIe siècle[28]. Ces deux brillantes études venaient confirmer les travaux précédents mais, comme à peine stabilisée, la thèse la plus solide est faite pour être contestée, une remise en cause est apparue.

Remise en cause ou tempête dans un verre de Claret ?

Elle provient essentiellement de deux ou trois articles : celui d'une collègue médiéviste spécialiste des vignobles péri-urbains, Sandrine Lavaud et ceux de Jean-Michel Chevet[29]. En intitulant sa première partie « le vin sans qualité », un mal aimé

[25] Marguerite Figeac-Monthus, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XIXe siècle au milieu du XIXe siècle ; identité nobiliaire, tradition viticole, continuité familiale,* Thèse, Bordeaux Mollat, 2001.

[26] Gérard Aubin, Sandrine Lavaud et Philippe Roudié, *Bordeaux vignoble millénaire,* Bordeaux, l'Horizon chimérique, 1996, p.103.

[27] Caroline Le Mao, *Les fortunes de Thémis. Vie des magistrats du Parlement de Bordeaux au Grand siècle,* Bordeaux, FHSO, 2006.

[28] Stéphanie Lachaud-Martin, *Le Sauternais moderne : Histoire de la vigne, du vin et des vignerons des années 1650 à la fin du XVIIIe siècle,* Bordeaux, FHSO, 2012, p.198 *sq*

[29] Sandrine Lavaud, « En amont de la Grande Guerre, une historiographie du vin de Bordeaux » dans l'ouvrage dirigé par Hubert Bonin, *Vins et alcools…, op.cit.*,p. 29-40 et Jean-Michel Chevet, » « Prix et qualité des vins de Bordeaux du XVIIe siècle à nos jours : quelle relation ? » dans *Les vins de Bordeaux, les itinéraires de la qualité*, tome 2 ,Institut de la vigne et du vin et Cervin, p. 159-190 et dans le même ouvrage un article rédigé avec Jean-Claude Hinnewinkel, « Des pratiques empiriques aux pratiques scientifiques », *op.cit*, p. 71-112.

des historiens du Bordeaux, Sandrine Lavaud affiche très clairement la couleur. En parlant à la suite des géographes d'«une révolution de la qualité » au XVIIe siècle les historiens auraient nié l'historicité du vin de Bordeaux. Selon elle, il faudrait présenter une évolution longue et les clarets produits au Moyen Âge devraient être réhabilités car ils méritent toute la considération de l'historien : « Le claret a été un produit de consommation de masse qui a aussi satisfait les élites-le roi d'Angleterre en premier chef-, et ce, bien au-delà du Moyen Âge, au moins jusqu'à la fin de l'Ancien Régime ; un tel volume de production sur cette relative longue durée a nécessité un régime cultural et technique apte à répondre à la demande du marché et au goût des consommateurs. On peut s'étonner que les historiens qui s'y sont intéressés par exemple pour le blé, n'y aient pas prêté plus d'attention[30]. » L'objectif est de nier l'idée d'une révolution de la qualité au XVIIe siècle qui aurait été conduite par les élites nobiliaires et de réhabiliter les petits vignerons. Certes, les nombreux travaux des historiens modernistes sont évoqués dans une seule note où ils sont regroupés mais ils ne sont absolument pas utilisés, y compris pour les critiquer. On parle à partir de la thèse de René Pijassou de « sanctuarisation de l'effet rupture et d'exaltation de l'avènement de la qualité. », ignorant totalement tout l'apport des thèses récentes. Jean-Michel Chevet se situe dans la même perspective quand il écrit à particulier pour le Sauternais : « a en croire l'historiographie, les « élites » auraient joué un rôle primordial et moteur dans la mise en place des innovations agricoles au cours du temps, les exploitants ayant été routiniers[31] ». Pour couronner le tout, les géographes sont même soupçonnés de « fonctionner en réseau » avec le milieu professionnel contemporain[32].

Dès *l'automne des gentilshommes* en 2002, nous écrivions sur le sujet :

> « Certes des châteaux médiévaux existaient, comme Agassac et Lamarque en Médoc, ou le Grand Puch à Saint-Germain du Puch, mais ils n'avaient, au départ, aucune vocation viticole et ce n'est qu'au fil du temps, qu'ils sont devenus, des crus, quand la vigne s'est imposée autour comme culture. Au bas Moyen-Âge, les demeures de quelque valeur, qui siégeaient dans le vignoble, étaient qualifiées de maisons nobles, mais l'on rencontrait surtout des bourdieux dans le plat-pays bordelais. Ce terme, qui apparaît dans quelques actes notariés du XIIIe siècle, sous sa forme gasconne de *Bordiu* se généralise au siècle suivant.[33] »

Dans la synthèse co-écrite avec Gérard Aubin et Philippe Roudié, *Bordeaux vignoble millénaire,* les auteurs fournissent des exemples de regroupement de terres qui débouchent sur la constitution de bourdieux dès le XVIe siècle. Ainsi Antoine Balot, docteur en médecine, pour son bourdieu de Caudéran. Entre 1585 et 1601, Balot achète 15 parcelles de terres à plusieurs habitants de Caudéran. Il y bâtit une

---

[30] Sandrine Lavaud, *op.cit.*, p. 31.
[31] Jean-Michel Chevet, *op.cit;*, p. 79.
[32] Sandrine Lavaud, *op. cit.*, p. 35.
[33] Michel Figeac, *L'automne des gentilshommes, Noblesse d'Aquitaine, noblesse française au siècle des Lumières*, Paris, Champion, 2002, p. 140.

maison et plante de la vigne sur toute l'exploitation. Devenue veuve, son épouse Léornarde Pénicault continue à grossir le domaine de nouvelles acquisitions foncières[34] Manifestement, le mouvement s'étendait à toutes les élites urbaines et il avait commencé plus tôt mais on ne saurait comparer ces petites propriétés avec les puissants domaines que va créer la noblesse de robe au siècle suivant et qui étaient seuls susceptibles d'investir avec un fort rayon d'action.

L'avènement de la qualité, le vrai tournant dans l'histoire du vignoble aquitain

Pour prendre conscience du phénomène, il suffit de consulter les rapports d'intendants à l'instar de celui pour l'instruction du duc de Bourgogne, communiqué par l'intendant Bazin de Bezons ou encore celui de Lamoignon de Courson. La poussée de la vigne était partout mais elle était passée au siècle précédent par la constitution de grand domaines.

L'apport des thèses récentes sur la noblesse.

Caroline Le Mao aura l'occasion de nous en reparler lors de ce colloque, elle a montré comment la montée en puissance du Parlement va de pair avec les investissements dans de grands domaines. Elle n'en reste pas à un acte isolé, elle a accumulé les exemples dans les minutiers de manière systématique. Son étude sur le château Margaux, dans le colloque *Les élites et la terre* co-publiée avec Corinne Marache est ici un modèle[35]. L'examen de l'inventaire après décès d'Olive de Lestonnac lui a permis grâce à l'inventaire des papiers d'aller beaucoup plus loin que les premières analyses de René Pijassou. Dans un premier temps, Pierre de Lestonnac s'intéresse au Médoc dans la deuxième moitié du XVI[e] siècle. L'inventaire fait apparaître une vingtaine d'opérations réalisées entre 1568 et 1596 ; s'ensuit une pause d'une dizaine d'années, le flambeau est repris par Olive de Lestonnac à partir de 1609 où elle réalise quatre achats, avant l'opération majeure, l'achat de la maison noble de Lamothe-Margaux. En effet, et c'est là que réside l'originalité de l'opération, le rassemblement réalisé par Pierre est antérieur à l'acquisition de ce qui constitue le cœur du domaine. En dépouillant des dizaines d'actes, Caroline

[34] Géraud Aubin, Jean-Claude Hinnewinkel et Sandrine Lavaud, *op.cit.*,p. 58.

[35] Caroline Le Mao, « La formation d'un grand vignoble. Nouvelles perspectives sur le château Margaux. » dans Caroline Le Mao et Corinne Marache (dir.), *Les élites et la terre du XVI[e] siècle aux années 1930*, Paris, Armand Colin,2010, p. 149-157.

Le Mao suit le patient travail de remembrement d'Olive qui démontre une fois de plus le rôle joué par les femmes dans le vignoble. Elle profite de l'émiettement excessif provoqué par les héritages pour racheter les unes après les autres les parts des héritiers. L'une des forces de son travail est de croiser données généalogiques et patrimoine foncier ce qui démontre l'omniprésence du milieu parlementaire.

Pour le Sauternais qui nous intéresse plus particulièrement, la même tendance a été magistralement démontrée par Stéphanie Lachaud ; « Ces initiatives de clarification des structures foncières se déroulèrent massivement au cours du XVII[e] siècle et au début du XVIII[e] siècle[36] ». Elle évoque parmi de très nombreux cas, Pierre de Pichard qui était seigneur de la maison noble de Coutet à Barsac et qui mena une politique d'acquisitions visant à unifier ses vignes. L'ensemble des achats qu'il effectua concernait des pièces de terre et vigne, au lieu-dit des Hautes-Graves à Barsac, et revenait à la somme de 597 livres. Chacune d'entre elles jouxtait une vigne appartenant déjà au seigneur de Coutet, illustrant ainsi cette volonté de remembrer. Les initiatives de rassemblement de terre passaient tant par les acquisitions nouvelles que par de très nombreux échanges qui montraient bien la volonté de rationaliser l'exploitation des domaines. Ces échanges ne concernaient pas forcément de petits bouts de terrain mais pouvaient porter sur de plus vastes domaines. Stéphanie Lachaud a par exemple retrouvé un contrat entre François de Sauvage d'Yquem le 13 février 1661 et Jean de Lamothe, avocat au Parlement qui échangeait la maison de Faubourguet à Preignac contre des pièces de vigne. Cette politique de consolidation du patrimoine s'amplifia car il y avait un décalage chronologique avec le Médoc. « la culture de la vigne était ancestrale mais son caractère spéculatif la rendait sensible au changement agricole[37] » écrit Stéphanie Lachaud et seuls les grands domaines pouvaient initier les changements nécessaires. Les années 1650-1789 accentuèrent les premières grandes innovations culturales, avec une accélération dans la seconde moitié du siècle des Lumières.

De multiples monographies conduites dans le cadre du master peuvent également confirmer cette évolution. On évitera peut-être le terme de « révolution » employé par Henri Enjalbert car de toute façon, sous l'ancien régime économique les évolutions sont toujours lentes et s'effectuent sur plusieurs années dans tous les domaines. Pour s'en convaincre, il suffit de regarder le colloque que nous avons dirigé sur la progression de la bouteille dans la commercialisation du vin [38]. Il n'en demeure pas moins que la constitution de ces grandes propriétés a constitué un véritable tournant dont témoignent d'innombrables études. Refuser de le voir revient à ne pas vouloir le lire et à nier la progression de la recherche.

---

[36] Stéphanie Lachaud, *op.cit.*, p. 198.
[37] Stéphanie Lachaud, *op.cit.*,p. 206.
[38] Voir le colloque que nous avons dirigé Christophe Bouneau et Michel Figeac, le verre et le vin de la cave à la table du XVII[e] siècle à nos jours,

Le rôle des mêmes acteurs dans d'autres régions viticoles à la même période

La vigne ayant fortement progressé dans la plupart des terroirs de l'Aquitaine, comme le révèle la carte Belleyme, il était tentant de voir si la noblesse avait également joué un rôle primordial dans l'extension des autres vignobles. Nous disposons, par exemple, pour le Bergeracois, des travaux de Jacques Beauroy, qui avait songé à un parallèle possible avant de l'écarter aussitôt : « On sait la place prépondérante tenue à Bordeaux par la grande propriété viticole de l'aristocratie parlementaire. Il n'y avait rien de comparable à Bergerac »[39].La remarque mérite cependant d'être nuancée, car on constate en le lisant, un certain flou conceptuel dans sa définition de la noblesse, ce qui le conduit à considérer comme bourgeoises un certain nombre de familles authentiquement nobles. Dans les cas qu'il évoque la noblesse semble jouer un rôle qui fut loin d'être négligeable. Le domaine de La Baume, aux mains d'Arnaud de La Baume, était de ceux-là, avec sa centaine d'hectares, où les labours occupaient un espace essentiel, mais où la vigne s'étendait sur 10 à 20% du terroir. Eymeric de Mèredieu qui vivait à Périgueux, d'où il gérait ses biens bergeracois, disposait de la maison de Naillac à Magdelaine provenant de sa femme, et d'un vignoble d'environ 20 hectares en plusieurs parcelles au nord de la Dordogne. Dans une monographie portant sur la commune de Pomport, dans la vinée sud de Bergerac, Jacques Beauroy relève le nom de sept nobles sur les onze plus grands propriétaires[40].M. Carrière de Montvert, qui habitait avec sa mère au village des Olivaux, possédait avec elle 199 journaux, dont 83 en vigne. Il est fort intéressant de noter l'importance prise par la haute robe bordelaise dans ce milieu des propriétaires bergeracois. Le parlementaire Jacque de Conseil détenait plusieurs parcelles, notamment à Monbazillac, Jean Simon Sorbier de Jaure, président à la Cour des aides de Guyenne, et son gendre, le président à mortier Henry Daugeard de Virazel, chatelain de Tiregant dans le Pécharmant étaient les plus riches propriétaires de la contrée. Tous profitaient de vignobles de qualité et ils cherchaient à moderniser leurs exploitations comme leurs confrères du Bordelais.

A Madiran, et dans tous les vignobles béarnais, Francis Brumont observe au contraire, que « ce sont les membres de la noblesse, et de la noblesse titrée, qui possèdent les propriétés les plus étendues »[41]. Tout comme en Bordelais, le second ordre semble, là aussi, adopter un rôle moteur dans la mutation de la qualité et il se montre très soucieux de la bonne commercialisation du produit. « La qualité et la réputation, que le baron de Corbères entretient en marquant ses meilleures barriques à sa marque et son second vin à la marque SB . Le 29 avril 1758, à la

---

[39] Jacques Beauroy, *Vigne et société à Bergerac du Moyen Âge aux temps modernes*, Saratoga, Anna Libri, 1976, p. 115.

[40] Jacques Beauroy, « Vigne et structure agraire à Pomport en 1792 », *dans Géographie historique des vignobles,* TI, Les *vignobles français*, Paris, CNRS, 1978, p. 14.

[41] Francis Brumont, *Madiran et Saint-Mont, Histoire et devenir des vignobles*, Biarritz, Atlantica, 1999, p.42.

mort du dernier des frères Temminck, la baron s'inquiète|… « de trouver un autre commissionnaire capable de lui assurer une bonne vente »[42]. L'authentification des barriques était la meilleure garantie de vente puisqu'en 1741, on lui écrivait de Rotterdam : « Le vin de votre seigneurie est bien connu ici. » Le marquis de Ger d'Angosse qui produisait du Vic Bilh, adoptait exactement la même stratégie, visant à certifier la qualité de sa production pour mettre en confiance le consommateur potentiel : « Monsieur le Marquis d'Angosse envoie tous les ans ses vins à l'étranger sur son compte ; il prend toutes les mesures possibles pour qu'ils parviennent à leur destination dans toute leur pureté »[43]

L'étude la plus récente est celle que nous avons dirigée sur le Cahors due à Sophie Lafon-Brenac[44]. Elle est fort intéressante car elle nous permet de comprendre la différence avec un autre schéma. Il en résulte une vue d'ensemble qui montre que, comme ailleurs, le siècle de Louis XIV fut ici celui de la mise en place d'une viticulture moderne de qualité; mais avec des spécificités locales tout à fait originales puisque nous n'avons pas du tout affaire ici à un vignoble de grands domaines mais au contraire à une propriété très morcelée, plus des trois quarts des exploitations viticoles ne dépassant pas 2 hectares. C'est en particulier le cas du grand vignoble urbain et suburbain, fort de plus de 2.000 hectares autour de la ville. A Cahors, il y avait énormément de petits vignerons et ils étaient tout aussi prédominants dans les paroisses rurales, la noblesse comme le clergé étant peu représentés. La seconde moitié du XVIIe siècle fut celle d'une grande extension, l'aire de production s'étendant alors à l'ensemble de la sénéchaussée pour répondre aux besoins commerciaux de Bordeaux.

Ces témoignages laissent en tout cas un vaste champ d'investigation pour préciser ailleurs qu'en Bordelais le lien entre les élites urbaines et la vigne.

Les dernières avancées

C'est entre autres ce que s'est appliqué à faire le récent *colloque Ville et vin en France et en Europe* co-dirigé par Marguerite Figeac-Monthus et Stéphanie Lachaud-Martin qui est l'un des apports les plus importants à la question[45]. Dans cet ouvrage, nous souhaitons réserver une place particulière à l'excellent article de Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé et Guillaume Grillon. Les trois auteurs ont en effet observé pour le Bourgogne, un mouvement symétrique à celui du vin de Bordeaux. Ils constatent qu'entre la fin du XVIe siècle et la première moitié du XVIIe siècle s'opère un important transfert de la propriété foncière viticole des communautés

---

[42] *Ibid.*,p. 151.

[43] A.D. Pyrénées-Atlantiques, C 1361.

[44] Sophie Brénac-Lafon, *Vignoble et vin de Cahors de 1650 à 1850*, Pessac, Maison des sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2021.

[45] Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé et Guillaume Grillon, « La fabrique urbaine du terroir et des climats en Bourgogne (XVIe- XVIIIe siècle), dans Marguerite Figeac-Monthus et Stéphanie Lachaud-Martin, *Ville et vin en France et en Europe du XVe siècle à nos jours*, La crèche, La Geste, 2021, p.144-163.

religieuses qui souhaitaient se séparer de leurs biens vers de nouveaux acteurs du monde du vin. Ceux-ci sont à peu près les mêmes qu'en Bordelais puisqu'ils gravitent autour du Parlement : parlementaires, membres de la basoche, officiers ou simples bourgeois qui cherchaient à placer les profits de leur réussite sociale. « Enrichis par leurs fonctions, les membres de cette noblesse de robe investissent dans la grande propriété viticole par le rachat ou l'acensement perpétuel de seigneuries et de clos[46] ». Ils en donnent plusieurs exemples prestigieux. L'abbaye de Saint-Vivant se défait de son clos des Cinq Journaux qui devait devenir La Romanée en faveur d'un certain C.Cousin, sergent à Dijon . Autre exemple célèbre, les moines de Cîteaux vendent leur clos de Pommard à un parlementaire de Dijon dans les années 1550 et leur Clos de la Perrière au président Bouhier de Savigny en 1622. Les auteurs ont remarqué que les biens qui étaient vendus, étaient en très mauvais état ce qui aurait signifié de lourds investissements. La chronologie est ici très claire et l'on ne peut pas ne pas y voir les conséquences des guerres de religion .A Dijon comme à Bordeaux, c'est la ville qui impulse et commande le mouvement. A Dijon, de nombreux hôtels urbains étaient dotés de pressoirs, à Bordeaux, les vins étaient stockés dans les chais des Chartrons. La chronologie est donc parallèle mais le processus est sensiblement différent car ce sont des grosses unités qui se vendent en Bourgogne, là où les magistrats bordelais remembraient les terres. Les auteurs notent que « quand ils sont vendus, ces nouveaux vins produits sont d'emblée beaucoup plus chers que les vins du simple cru de la ville. […] Depuis les villes naissent ainsi de véritables entreprises de communication, qui profitent du développement de l'imprimé et du goût de la lecture, afin d'assurer le développement d'une production.de luxe destinée à une clientèle distante mais aisée et cultivée[47] » En ville, un milieu de courtiers, de marchands, de négociants écoule la production vers Paris où elle est connue par les nouveaux moyens de communication puis vers l'étranger. Dans toutes les grandes villes, les *Affiches* qui sont des journaux d'annonces construisent le bon goût. De la même manière, le premier président Arnaud de Pontac avait fait connaître son cru des Graves sur le marché londonien en ouvrant une taverne au nom de Haut-Brion. L'objectif est de montrer que les terroirs se construisent sous l'influence des villes et que l'on assiste « à une mise en valeur de la qualité des vins depuis la ville et pour la ville[48] ».

Le XVII[e] siècle marqua bien une rupture dans la construction des identités viticoles sous l'influence des villes qui dynamisaient le processus. Nous avons cherché à montrer à la fois la continuité et la grande complémentarité des recherches particulièrement bordelaises en matière viticole. Il était indispensable de comprendre les spécificités de la robe et du négoce bordelais après les premiers résultats sur le vignoble car l'un ne va pas sans l'autre. Il nous appartiendra maintenant de voir

46 *Ibid.,* p .152.
47 *Ibid.,* p.161.
48 *Ibid.,*p. 156.

dans quelle mesure le modèle est comparable avec le Tokaj hongrois. Il faudra tout d'abord confronter des chronologies qui semblent *a-priori* assez proches. Quel fut le rôle joué par les propriétaires nobles et quelles étaient les formes de la mise en valeur ? Les caves de la région de Tokaj semblent souligner cette place de la noblesse. Quel fut le rôle des villes comme Sarospatak dans la commercialisation ? Quels furent les cheminements de la commercialisation. Comment le Tokaj allait-il devenir le « roi des vins et le vin des rois » pour reprendre une célèbre expression. ?



A nemesség és a francia bortermelés az újkor évszázadaiban: historiográfiai áttekintés

Tanulmányában Michel Figeac historiográfiai áttekintést nyújt a franciaországi szőlőföldek tárgyában az elmúlt fél évszázadban írott munkákról. A tanulmány első felében azt tárgyalja, hogy a történészek milyen sokat köszönhetnek a kérdéskörrel korábban már foglalkozó földrajztudósoknak. Roger Dion volt az első, aki bizonyította, hogy a szőlőtermelés alakulásának vizsgálata történészi feladat: munkáiban pedig azt mutatta ki, hogy az újkorban bekövetkező nagy átalakulás elsősorban a holland befolyásnak köszönhető. Jól látható, hogy Roger Dion hagyományteremtő személyiség volt, hiszen munkái új kérdésfeltevésekhez vezettek, s sok tanítvánnyal is rendelkezett. Az 1960/70-es években kutatók – földrajzosok és történészek – egész nemzedéke kezdte tanulmányozni a szőlőtermesztés történetét, gondoljunk csak Marcel Lachiver-re vagy Gilbert Garrier-re. Ezzel párhuzamosan egy másik, Bordeaux-ban működő kutatói közösség levéltári dokumentumokra támaszkodva próbálta feltárni a minőségi bortermelés korai történetét. Henri Enjalbert a 18. századra datálta a minőség fordulatát, amivel szemlátomást egyetért a Médoc szőleit – különösen a parlament tisztviselőinek birtokában lévő földeket – tanulmányozó René Pijassou is. Egészen napjainkig fennáll és létezik a bortermelés történetével foglalatoskodó földrajztudósok hagyománya, gondoljunk csak a Sorbonne volt rektorára, Jean-Robert Pitte-re, aki a borosüveg történetét, illetve az ételek és italok összekapcsolódását egyaránt tárgyalta munkáiban.

Az 1970-es években a bordeaux-i egyetem történészei szintén érdeklődést tanúsítottak a bor és a szőlészet iránt, de nem úgy és nem közvetlenül. A bordeaux-i kereskedőknek szentelt könyvében Paul Butel például kimutatta, hogy a bor milyen nagy mértékben tudja alakítani egy társadalmi réteg és egy város sorsát. Azt is bizonyította, hogy bár a 18. század során a szőlőkultúra igen lendületes fejlődésnek indult, azért a tárgyalt korszakban a Médoc még nem írható le monokultúraként. Jean-Pierre Poussou, a Bordeaux-ba irányuló bevándorlás történetét tárgyaló értekezésében azt húzta alá, hogy Guyenne tartomány kiváltságaihoz igencsak ragaszkodó székvárosa jelentős mértékben a bornak köszönheti látványos gazdasági fejlődését. Anne-Marie Cocula és Josette Pontet viszont arra hívják fel figyelmünket, hogy a régió két jelentős folyója, a Dordogne és az Adour milyen nagy

szerepet játszott az aquitániai borok (a drága és ritka borok éppúgy érintettek, mint az olcsó asztaliak) Bretagne-t és Észak-Európát célzó exportjában. Olyan átfogó, szintetikus munkával, amely bor és a szőlészet aquitániai történetét tárgyalná, egyelőre azonban nem rendelkezünk.

A kérdést az utóbbi időben a földbirtokos nemesség történetének perspektívájából gondolták újra. Doktori értekezésünkben azt bizonyítottuk, hogy a Médocban földdel rendelkező birtokosok képesek voltak termőterületeiket alkalmassá tenni a bortermelésre. Azt is gyorsan felismerték, hogy a siker kulcsa a birtokok közvetlen irányítása – erre az Intendáns már 1775-ben utalt. A következő század elején a Lur Saluces dinasztia általános intézőt bíz meg a birtokok irányításával: a Garros család több nemzedéken keresztül látja majd el Yquem « főalkimistájának » funkcióit, ahogyan az Marguerite Figeac-Monthus értekezéséből kiderül. A nemesi irányítás alatt álló, minőségi borokat előállító szőlőültetvények (*grands crus*) a gazdasági-termelési modernizáció élharcosai voltak, ahogyan azt Gérard Aubin minden bizonnyal helyesen aláhúzza. Persze időről időre a legszilárdabbnak tűnő történeti rekonstrukciókat is szokás megkérdőjelezni. Sandrine Lavaud például azt rója fel egy emlékezetes tanulmányban a fentebb említett történészeknek, hogy kizárólag a minőségi borok történetére koncentrálnak, elhanyagolván a nagy mennyiségben előállított 'asztali' borok vizsgálatát és meghamisítva ezzel a bordeaux-i borvidék történetiségét. A tárgyalt jelenségeket szerinte hosszabb történeti perspektívában kellene vizsgálni, aminek első lépése a középkor évszázadaiban előállított vörösborok 'rehabilitációja' lehetne, hiszen ezek eddig nem kapták meg azt a történészi figyelmet, amelyre pedig érdemesek volnának. A gondolatmenet végállomása a 17. században a nemesi birtokosok által állítólagosan levezényelt 'minőségi forradalom' tagadása és az egyszerű borokat előállító kistermelők történeti rehabilitációja volna.

Ami azt illeti, a legfrissebb tanulmányok egyértelműen eldönteni látszanak a vitát. Caroline Le Mao arra az összefüggésre mutatott rá, amely a guyenne-i parlament befolyásának növekedése és a nagybirtokok megszerzését célzó befektetések között áll fenn. Nem egyetlen kiragadott példa alapján érvel: gondolatmenete a parlamenti jegyzőkönyvek szisztematikus feldolgozásán alapszik. A Château Margaux-ról írott tanulmánya – amely az *Elitek és földbirtokok* című, Corinne Marache-sal közösen szerkesztett konferenciakötetben jelent meg – példaszerű e tekintetben. Olive de Lestonnac hagyatékának vizsgálatára építve a René Pijassou kijelölte úton halad, ám jeles elődjénél jóval messzebbre jutott. Pierre de Lestonnac a 16. század második felében kezd érdeklődni a Médoc iránt, ám Olive de Lestonnac lesz az, aki 1609-et követően elkezdi türelmesen kiépíteni a margaux-i birtokot. A minket különösen érdeklő Sauternais vonatkozásában Stéphanie Lachaud írt le hasonló fejlődési tendenciákat kitűnő doktori értekezésében: « A földterületek tulajdonosi struktúrájában bekövetkező változások elsősorban a 17. században és a 18. század elején zajlottak le ». A Belleyme-féle térkép tanulmányozásából kiderül, hogy az aquitániai termőterületek egyre nagyobb

részén termelnek szőlőt. Úgy véljük, hogy a bortermelés ezen térhódításában a nemesség nagy szerepet játszhatott (nem csak ebben a régióban, hanem Franciaország más tájain is). Jacques Beauroy tanulmánya a Bergeracois tárgyában, vagy Francis Brumont munkája, amelyet a Madiran vidékének és Vic-Bilh-nek szentelt, megerősíteni látszanak korábbi intuícióinkat, mint ahogy a Burgundiát tárgyaló legfrissebb tanulmányok (lásd a *Ville et vin en France et en Europe* című konferenciakötetet) is a bordeaux-i történésekkel párhuzamos tendenciákat illusztrálnak. A 17. század nyilvánvalóan törést jelentett a bortermelők és a termőterületek identitásának folyamatában, s e változásokat egyértelműen a városok dinamizálták.

Les magistrats du parlement de Bordeaux et la mutation des vins et vignobles bordelais au temps de Louis XIV



Caroline Le Mao

Maîtresse de conférences HDR à l'Université de Bordeaux
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain - Université de Bordeaux-Montaigne

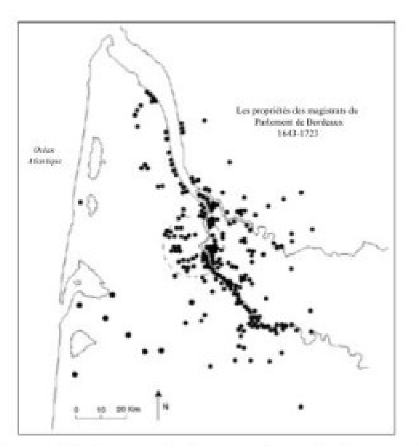
Écrire sur la viticulture bordelaise n'est pas chose aisée car l'on touche ici à bien des mythes… Les figures illustres ne manquent pas qui pour plusieurs appartiennent au monde des magistrats du parlement de Bordeaux, comme le président de Pontac et son cru de Haut-Brion, célèbre jusque dans les tavernes à la mode de Londres, ou le président de Ségur, « prince des vignes » et habitué de la cour… Cependant, l'essentiel des études porte sur le XVIIIe siècle bordelais, principalement pour des questions de sources. Les belles séries de comptes du château Latour, les terriers de Haut-Brion et surtout la déclaration du vingtième qui, complétée par la carte de Belleyme[1], permet une cartographie des vignobles de l'aristocratie parlementaire, orientent le regard vers le cœur du XVIIIe siècle, mais ces documents saisissent des réalités déjà bien ancrées. La seigneurie de Latour valait ainsi 64 000 livres en 1670 et 522 400 livres au milieu du XVIIIe siècle : c'est donc bien entre ces deux moments que les mutations se sont opérées[2]. En outre, la « fureur de planter », rendue célèbre par la polémique opposant en 1725 Montesquieu à l'intendant de la province, Boucher, répond comme un écho au mémoire de l'intendant Bazin de Bezons qui, dès 1698, déplore la « furieuse quantité de vigne », porteuse de me-

[1] René Pijassou, *Un grand vignoble de qualité : le Médoc*, Bordeaux, Tallandier, 1978 ; Charles Higounet (dir.), *La seigneurie et le vignoble de château Latour*, Bordeaux, FHSO, 1974, p. 209 et suivantes.
[2] Il faut cependant tenir compte des effets de l'inflation.

nace pour l'équilibre économique de la région. Tous les indices convergent pour identifier la fin du XVIIe et le début du XVIIIe siècle comme le moment décisif d'une mutation des vignobles bordelais. Or, tous les « vignerons » du temps ne sont pas à même d'engager les transformations propres à initier le changement. Une étude sommaire des quelques grands noms du vignoble bordelais (les premiers présidents Pontac et Daulède, les présidents Pichon et Ségur) conduit rapidement le chercheur à explorer la piste parlementaire. Cette compagnie, forte d'une centaine d'hommes, rassemble presque tous ceux qui « comptent » à Bordeaux. Ces hommes puissants, car fortunés, possèdent les meilleures terres des environs de Bordeaux ; ils ont en particulier largement investi les Graves, le Médoc et le Sauternais, véritables laboratoires d'expérimentation en matière d'amélioration viticole. Suivre ce groupe pionnier dans ces démarches amène à mieux comprendre les mutations[3] qui affectent le vignoble bordelais, et notamment le Sauternais, durant le règne de Louis XIV.

Le vignoble bordelais dans la seconde moitié du XVIIe siècle : un lent acheminement vers une plus grande qualité

Des magistrats « seigneurs des vignes »



La carte des propriétés des magistrats permet de cerner l'omniprésence parlementaire en Bordelais.

[3] Sur les concepts d'innovation et de changement, on consultera Jean-Marc Moriceau, *Terres mouvantes. Les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation, XIIe-XIXe siècles*, Paris, Fayard, 2002, p. 151-152.

Le phénomène classique de polarisation autour de la ville ou des fleuves se repère aisément, mais la richesse du terroir et, en particulier, la présence de sols propices à la viticulture, constitue ici une clef d'explication importante.

On compte ainsi plusieurs magistrats présents dans le Sauternais, notamment le long de la vallée du Ciron, à hauteur de Bommes, Sauternes et Noaillan. La présence du cours d'eau facilite non seulement le transport, mais joue aussi, par ses brumes, un rôle dans la maturation du raisin en contribuant à la formation du *Botrytis Cynerea,* champignon responsable de la « pourriture noble ». Jean Duroy est ainsi l'heureux propriétaire des justices haute, moyenne et basse des paroisses de Bommes, Sauternes, Cérons et Pujols, et de la maison noble de Saint-Robert, paroisse de Pujols. La famille ne tarde pas à s'allier avec les Suduirault, qui possèdent le vignoble qui porte leur nom. Plus au Nord, le Médoc commence aussi à attirer les magistrats. On rencontre, à Saint-Laurent-Médoc, les Fayet, propriétaires de la maison noble de Bernos, les Desnanotz, seigneurs de Carnet, et bien sûr les Ségur. Le long de l'estuaire de la Gironde se succèdent les propriétés des Monneins, à Bégadan, des Caupos, Cornut, Léglise et Massip à Saint-Christoly-en-Médoc, les Pontac à Saint-Estèphe avec la maison noble de Pez, puis les Dabadie, seigneurs de Beychevelle et Lamarque… Citons encore les Dalesmes, seigneurs de Parempuyre, qui côtoient les Ségur, barons de Margaux, les Pichon, les de Mons, baron de Soussans et Bessan, le baron d'Agassac Jacques de Pomiès, mais aussi des officiers moins connus comme Arnaud de Licterie, propriétaire de la maison noble de Géronille et du fief de Duch, sur les paroisses de Macau et Ludon. Aussi, dès le second XVIIe siècle, le Médoc est déjà une terre de prédilection des magistrats du Parlement. Ces deux régions émergentes ne doivent cependant pas faire oublier que Messieurs sont aussi surtout présents dans l'Entre-Deux-Mers et le long de la Garonne, où les vignobles de palus sont florissants.

Cela signifie donc que les magistrats ne fabriquaient pas tous le même vin, et cette différence s'inscrit à la fois dans la chronologie de la production et dans la géographie des terroirs. En d'autres termes, on ne produit pas le même vin en 1650 et en 1710, et la qualité varie selon que l'on est propriétaire dans le Sauternais, l'Entre-Deux-Mers ou le Médoc. Il s'agit de rendre compte d'une réalité complexe, mouvante, qui nous impose de commencer par décrire l'évolution avant d'essayer d'en cerner les mécanismes.

Les vignobles bordelais au temps de Louis XIV : la mesure du changement

Vins rouges		Vins blancs	
Crus	Montant (en livres par barrique)	Crus	Montant (en livres par barrique)
Graves et Médoc	78 à 100	Langon, Bommes, Sauternes	84 à 105

Vins rouges		Vins blancs	
Entre-Deux-Mers	60 à 75	Barsac, Preignac, Pujols, Fargues	84 à 99
Côtes	72 à 84	Cerons, Podensac	72 à 90
Palus	90 à 105	Castres, Portets	60 à 75
Libourne, Fronsac, Guîtres, Coutras	54 à 60	Saint-Émilion	66 à 78
Bourg	66 à 78	Castillon	60 à 66
Blaye	54 à 72	Rions, Cadillac	72 à 84
Saint-Macaire	72 à 90	Sainte-Croix du Mont	72 à 90
		Benauges	54 à 60

Délibération des jurats de Bordeaux fixant le prix des vins de la sénéchaussée, établi le 29 octobre 1647

Au milieu du XVII[e] siècle, la hiérarchie est déjà réelle. Quelques « valeurs sûres » sont en place. Les blancs liquoreux ont conquis leur réputation, en particulier ceux de Langon, Bommes et Sauternes, immédiatement suivis par les terroirs voisins de Barsac, Preignac, Pujols et Fargues, selon un système de cercles concentriques, dont le centre est Sauternes. L'installation du vin blanc dans la région est réalisée dès la seconde moitié du XVI[e] siècle, où les mentions d'encépagement en blanc se multiplient[4]. De même à Preignac[5], dans les années 1560-1570, les rentes ou les redevances portent sur des vins blancs. Parmi les vins rouges, les Graves et le Médoc occupent une place de choix, mais en cette année 1647, ce sont bien les vins de palus qui sont les mieux cotés. La localisation par rapport au fleuve, qui détermine les facilités de transport, explique en partie ce plébiscite, mais c'est surtout le goût des marchands hollandais qui prime. La preuve en est que ceux-ci sont invités aux délibérations qui se sont tenues pour établir la classification. La clientèle hollandaise avait en effet encouragé depuis une quarantaine d'années ces « vins de cargaison » se bonifiant lors des traversées. Ces terres alluviales, grasses et fertiles, furent conquises au début du XVII[e] siècle grâce à la politique d'assèchement engagée sous Henri IV et conduite à Bordeaux par Conrad Gaussen. Elles donnent un vin noir et fort, tiré d'un cépage adapté à ces sols humides et gras, le Petit Verdot[6]. Le tonneau se négocie alors entre 90 et 105 livres alors même que les Graves et les Médoc ne s'échangent qu'entre 78 et 100 livres. Mais peut-être ne s'agit-il là

---

[4] Sandrine Lavaud, « Le Sauternais avant le Sauternes : genèse d'un terroir viticole », dans *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, Bordeaux, Féret, 2001, p. 227-243 en particulier p. 237. Voir surtout Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne,* Bordeaux, FHSO, 2012, p. 110-113 sur le Sauternais au XVII[e] siècle.

[5] M. Rajchenbach, *Preignac, commune du Sauternais*, TER dactyl., Université de Bordeaux 3, 1971.

[6] Henri Enjalbert, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647-1767 », dans *Géographie historique des vignobles,* Bordeaux, CNRS, 1978, p. 59-92.

que d'une faveur temporaire puisque dans la seconde moitié du XVIe siècle[7], le vin de Graves valait plus cher que celui de palus. De plus, certaines régions semblent avoir des productions très différentes de celles pratiquées par la suite, le terroir de Saint-Macaire donnant un honnête vin rouge[8] tandis que Saint-Émilion livre un vin blanc plutôt médiocre.

Par ailleurs, on aura remarqué que le classement établit une hiérarchie des terroirs, mais non des « crus ». On évoque des régions plutôt que des domaines appartenant à tel ou tel propriétaire. Ceci n'exclue pas une certaine précision puisque l'on distingue dix-sept catégories, au sein desquelles l'amplitude laisse la place pour toute une gamme de nuances. Celle-ci peut avoir plusieurs significations. Forte dans les meilleurs terroirs, elle tient au fait que plus le prix est élevé, plus la nuance peut être fine. En revanche, les écarts importants de régions comme le Blayais, Saint-Macaire ou Sainte-Croix-du-Mont, indiquent que la production y est très hétérogène. Il est dès lors probable qu'au sein de ces zones, des mutations ponctuelles sont en cours.

Un demi-siècle plus tard, la classification semble avoir un peu changé. Voici le jugement porté en 1698 par l'intendant Bazin de Bezons :

> « Il y a trois cantons fort renommés dans l'élection de Bordeaux, dont les vins se vendent chers. Le plus considérable et le meilleur sont les Graves, qui sont aux environs de la ville de Bordeaux ; il en coûte beaucoup pour les cultiver. Le second canton renommé pour les vins est le Médoc, ce sont vins rouges comme ceux de Graves… Il y a beaucoup de lieux en Médoc, dont les vins sont estimés et se vendent bien. Le troisième canton des vins bien plus estimés sont ceux des environs de Langon, Barsac et autres lieux proches de la Garonne. Ce sont des vins blancs qui se vendent chers[9]. ».

Si les vins de palus ne sont plus à la mode, les blancs liquoreux affirment leur domination et la zone autrefois subdivisée en différentes régions ne forment plus qu'un seul ensemble, ce qui pourrait signifier que le produit a d'ores et déjà une identité affirmée et que les régions restées en retrait au milieu du XVIIe siècle ont désormais suivi l'exemple de Sauternes. D'une certaine manière, le processus est inverse pour les vins rouges car les Graves et le Médoc ne font plus partie d'une même catégorie. Ils ont désormais une identité propre, les Graves l'emportant nettement sur le Médoc en termes de qualité, mais l'intendant met en exergue la question de la rentabilité du premier, où les frais de culture sont élevés.

---

[7] Jean Cavignac, « La vigne en Haut-Médoc au XVIe siècle », dans *Vins et vignobles d'Aquitaine*, Bordeaux, FHSO, 1970, p. 79-92, en particulier p. 89.

[8] Jusqu'au XIXe siècle, Saint-Macaire produit des vins rouges colorés et corsés. La crise phylloxérique de 1869 et la demande hollandaise suscitent une reconversion rapide vers les vins blancs. Jean-Claude Hinnewinkel, « Les usages locaux, loyaux et constants dans les appellations viticoles du nord de l'Aquitaine. Les bases des aires d'appellations d'origine », dans *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, Bordeaux, Féret, 2001, p. 133-149.

[9] Archives départementales de la Gironde (désormais AD 33), 4J 181 ou Archives de Bordeaux Métropole, ms. 216, mémoire de l'intendant Bazin de Bezons sur la généralité de Guyenne, 1698, édité par Laurent Coste (éd.), *L'intendance de Bordeaux à la fin du XVIIe siècle. Édition critique du mémoire « pour l'instruction du duc de Bourgogne*, Paris, CTHS, 2022.

En 1715, l'intendant Lamoignon de Courson ne dit pas autre chose, de même que son collègue La Bourdonnaye[10] qui signale les mêmes cantons « fort renommés » : les Graves, le Médoc, où l'on produit du vin rouge, et les environs de bord de Garonne, notamment vers Langon et Bazas, qui donnent des vins blancs se vendant fort cher. À ces terroirs très réputés, il ajoute les vins des environs de Bourg et de Blaye, dont il signale la qualité. Or si l'on s'intéresse à la région de Blaye, il s'agissait au milieu du XVII[e] siècle d'un vin plutôt déprécié, mais présentant une amplitude forte, signe de transformation. Au début du XVIII[e] siècle, cette mutation semble s'être réalisée, Savignac signalant par exemple qu'en 1708, les vins du Blayais s'échangeaient à 120 livres le tonneau[11].

Mais c'est surtout lorsqu'il donne la description des domaines que l'intendant analyse avec plus de finesse le caractère exceptionnel de ces propriétés viticoles. Haut-Brion par exemple,

> « est un bien sans seigneurie et dont l'étendue n'est pas trois fois aussi grande que la place royale de Paris. Cependant, il y a des années qu'on en retire plus de 50 000 livres. C'est dans ce cru que vient le vin que les Anglais recherchent avec tant d'empressement, auquel ils ont donné le nom de Pontac… »
>
> « Il serait difficile de pouvoir estimer ce que peut porter de revenu la baronnie de Margaux, qui n'a qu'une seule paroisse, d'une très petite étendue. Tout le produit consiste en vin, qui passe pour un des meilleurs de ce pays. Il s'en est vendu cette année pour près de 45 000 livres. »
>
> Mais c'est assurément M. de Ségur qui mérite le titre de prince des vignes. « Monsieur le président Ségur[12] a une maison dont l'étendue n'est pas si grande, à beaucoup près, que le parc de Sceaux. Il y a fait en 1714 pour près de 100 000 livres de vin, il y a plusieurs autres endroits semblables. Tous ces revenus dépendent du succès des vendanges et du goût que les étrangers prennent pour de certains vins. Il n'y a pas longtemps, tous ces vins n'étaient point estimés, et ils se donnaient à fort bon marché ».

Certes, La Bourdonnaye exagère lorsqu'il considère que ces vins n'étaient point estimés puisque, dès le milieu du XVII[e] siècle, Graves et Médoc occupaient déjà les meilleures places. Cependant, son propos révèle surtout l'ampleur du changement opéré à la fin du XVII[e] et au début du XVIII[e] siècle, qui se traduit notamment par l'expression de *New French Clarets*, apparu en Angleterre en 1703. En outre, la façon même dont l'intendant décrit le vignoble signale la mutation, car à la différence du classement de 1647, on ne se contente plus seulement de zones plus ou moins précisément définies. Haut-Brion, Margaux, Lafite : la notion de cru, clairement identifié, apparaît sous la plume de l'intendant, et il n'est pas le

[10] Archives Nationales (désormais AN), KK 1317, mémoire de la généralité de Bordeaux, par La Bourdonnaye.

[11] Cependant, Savignac souligne qu'il s'agissait d'une année exceptionnelle et qu'au même moment, le tonneau de Haut-Brion atteignait 500 livres…

[12] Ségur est en particulier propriétaire de Lafite et Latour.

seul à en user[13]. Haut-Brion en 1702 et Margaux en 1703, sont signalés comme vins de qualité sur le marché anglais. Ils sont rejoints par Latour et Lafite en 1707. Une annonce de la *London Gazette,* datée de 1707, fait mention de Lafite, Latour et Margaux. Les distinctions se repèrent aussi chez les clients hollandais. Les brouillons de facture établis en février et mars 1714 par Wischfold pour la cargaison de vin du navire l'*Amour de Rotterdam* mentionne dix tonneaux de Pontac, dix tonneaux de Latour, dix tonneaux de Lafite, vingt tonneaux de Margaux, les autres vins n'étant désignés que par leur terroir d'origine (Médoc, Listrac[14]). Considérons enfin les indications de prix données par le conseiller au Parlement Labat de Savignac. Hormis sa propre production, il signale de façon globale les prix des vins de la région de Blaye, mais surtout précise à deux reprises le cours atteint par Haut-Brion (500 livres en 1708, 800 en 1712) et le prix de vente des vins de M. le président Ségur (510 livres en 1708)[15], autrement dit les crus de Lafite et Latour. On l'aura noté, ces prix sont particulièrement élevés, en un temps où les autres terroirs ne connaissent pas la même progression. Il en résulte une amplitude accrue. En 1647, les meilleurs vins valaient le double des vins courants, et en 1677, John Locke permet d'établir qu'un tonneau de Haut-Brion se vend 300 livres contre 90 à 150 livres pour un vin plus commun. Les prix atteints par ce cru connaissent alors une augmentation forte car, toujours selon John Locke, un tonneau de ce vin ne coûtait que 180 livres quelques années plus tôt. En 1684, le tonneau de Haut-Brion est déjà à 500 livres, niveau qu'il retrouve au début du XVIIIe siècle, après la crise des années 1690. En 1708, il valait déjà plus de quatre tonneaux de vin de Blaye. En 1712, le même tonneau de Haut-Brion s'échangeait à 800 livres, tandis que celui de M. de Savignac, récolté près de Fronsac, peinait à atteindre les 20 livres[16]… Vers 1714, un Latour équivalait, en termes de prix, à quatre à cinq tonneaux de vin courant ; en 1729, le rapport des prix se montait à 13 ; en 1767, il passait à 20[17]… Cette modification des tarifs traduit incontestablement une évolution du produit.

[13] Sur la question, voir les travaux fondateurs d'Henri Enjalbert, « Comment naissent les grands crus ? Bordeaux, Porto, Cognac », *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*, 1953, tome 3, p. 315-328 ; tome 4, p. 457-474 ; *idem, La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux (1647-1767)*, dans Alain Huetz de Lemps, René Pijassou, Philippe Roudié (dir.), *Géographie historique des vignoble, tome 1, Vignobles français,* Paris, Éditions du CNRS, 1978, p. 59-89.

[14] AD 33, 7B 3017, fonds des marchands.

[15] AD 33, 8 J 46, *Mémorial général* de Labat de Savignac, 8 novembre 1708. Pour la version éditée : Caroline Le Mao, *Chronique du Bordeaux au crépuscule du Grand Siècle. Le Mémorial de Savignac,* Pessac, PUB, 2005.

[16] Caroline Le Mao, « Un parlementaire du début du XVIIIe siècle au milieu de ses vignes : M. de Savignac en Libournais », dans *Vins, vignes et vignerons de Saint-Émilion et d'ailleurs,* Talence, FHSO, 2000, p. 99-117.

[17] Charles Higounet, *op. cit.*, p. 203.

Les raisons du changement

Au milieu du XVIIe siècle, le clairet[18] est encore fabriqué. En 1643, Henry de Monneins vend douze tonneaux de clairet dans sa baronnie du Breuil, en Médoc[19]. Léo Drouyn[20] a aussi retrouvé un « mémoire des vins clairets recueillis dans les biens de M. le président Lecomte » rédigé en 1652 et mentionnant 253 barriques, tandis que la même année, le commissaire aux requêtes Pierre Duval[21], propriétaire à Bouliac, cède 17 tonneaux et deux barriques de vin, à 51 livres le tonneau, mais l'ensemble ne comprend déjà plus qu'un seul tonneau de clairet. Messieurs produisent donc déjà soit du vin rouge, soit du vin blanc, fait confirmé par les inventaires après décès. Sur les seize mentions de récolte dont nous disposons[22], seul Bernard de Pichon[23], en 1684, possède encore en réserve trois tonneaux de clairet, de sa maison noble de Carriet. Les autres domaines produisent vin rouge ou blanc, une même propriété pouvant d'ailleurs donner les deux, mais la primauté de l'un est affirmée et l'autre sert pour la consommation de la maison. Par ailleurs, une hiérarchie s'opère déjà entre les qualités de vin. En 1684, l'état des productions de la maison noble de Pessac[24] mentionne, outre le vin commercialisable, dix barriques et deux tierçons de vin dit « commun », neuf tierçons de vin pour provision, dix barriques et trois tierçons de vin treuilli, et enfin onze barriques et cinq tierçons de breuvage. Si breuvage et vin treuilli[25] n'ont rien d'étonnant, il est en revanche plus difficile d'interpréter ce que l'on appelle le vin « commun » qui pourrait peut-être indiquer un début de hiérarchisation. Cependant, en confrontant l'ensemble de ces données, on perçoit aisément que la chronologie mérite d'être précisée.

La progression qualitative est massive au début du XVIIIe siècle au point d'être identifiée par un terme spécifique (*New French Clarets*[26]), mais certains domaines sont pionniers. Haut-Brion se caractérise par sa précocité. Dès 1663, Samuel Pepys, s'étant rendu à la *Royal Oak Tavern* le 10 avril, notait dans son journal y avoir « bu un certain vin français appelé Ho Bryan ; il a un goût excellent et

---

[18] Le vin clairet est, depuis le Moyen-âge, le plus apprécié des consommateurs. Il est le seul à être exporté et commercialisé sur les marchés du Nord. On le dit « doux, fumeux, altérant », d'une couleur probablement proche de l'œil-de-perdrix. *Bordeaux, vignoble millénaire*, Bordeaux, L'horizon chimérique, 1996, p. 47.

[19] AD 33, 3E 15243, f° 450, 16 novembre 1643, contrat de vente.

[20] Archives Bordeaux Métropole, fonds Léo Drouyn, t. 42, f° 17, 1652.

[21] AD 33, 3E 12219, f° 87, 2 décembre 1652, contrat de vente.

[22] Voir Caroline Le Mao, *D'une régence à l'autre : le Parlement de Bordeaux et ses magistrats au temps de Louis XIV (1643-1723)*, thèse dactyl., Université de Bordeaux 3, 2005, annexe « Les réserves viticoles des magistrats du Parlement de Bordeaux (1677-1723) », p. 335-338.

[23] AD 33, 3E 7641 f° 286, 13 avril 1684, inventaire après décès de Bernard de Pichon, président à mortier.

[24] AD 33, 3E 3058, f° 693, 23 décembre 1684, inventaire de l'Avocat Général Thibaut de Lavie.

[25] Vin treuilli : il s'agit d'un vin de presse, obtenu en pressant la râpe après écoulage. Il apparaît à la fin du XVe et au début du XVIe siècle, avec la généralisation des pressoirs. Ce vin est plus rouge que le clairet et au XVIe siècle, il prend le relais du vin dit « vermeil ».

[26] La notion a pu faire l'objet de débats ; voir Jean-Michel Chevet, 2014, « L'improbable « révolution » de la qualité des vins de Bordeaux à la fin du XVIIème siècle », dans Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vignes et vins. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIème siècle)*, Bordeaux, Éditions Vigne et Vin, 2014, p. 119-142.

très particulier qui ne ressemble à rien de ce que je connais[27] ». La distinction est reprise par John Locke qui, de passage à Bordeaux, s'empresse d'aller visiter le domaine, en 1677-1678[28]. Il faut dire que le philosophe était un habitué de la « taverne » *Chez Pontac,* sans doute le « premier restaurant distingué de Londres » ouvert par la famille bordelaise. Citons enfin les remarques de l'écrivain anglais John Evelyn, qui notait, le 13 juillet 1683, avoir eu « une très longue conversation avec M. de Pontac. Ce gentilhomme, qui est le fils du célèbre et avisé président de Bordeaux, est le propriétaire des excellents vignobles de Pontac et de Haut-Brion, d'où proviennent nos plus fins et meilleurs vins de Bordeaux[29] ». Ainsi, la puissante mutation qui se produit au tournant des XVIIe et XVIIIe siècles a été amorcée par des propriétés pionnières comme celle de Haut-Brion.

À l'inverse, si certains furent en avance sur cette mutation, d'autres furent en retard et s'en tinrent à une production routinière. Les magistrats tenaient les meilleurs vignobles, mais tous ne possédaient cependant pas des crus d'exception et en l'espèce, l'arbre a souvent caché la forêt, car pour un seigneur des vignes, combien de « vignerons » ? La carte des propriétés des magistrats a montré une forte concentration dans la pointe de l'Entre-Deux-Mers, vers Ambès, Ambarès et Montferrand, puis sur la rive droite de la Garonne, à hauteur de Cenon, Floirac, Bouliac, zone qui correspond aux premières côtes de Bordeaux, et enfin le long de la Garonne, de l'Isle Saint-Georges à Cadillac. Or, si l'on reprend le tarif de 1647, on a là affaire à des vins qui se vendaient le plus souvent peu chers, à part la notable exception des vignobles de palus. Mais le temps ne joua pas en faveur de ces terroirs. La Bourdonnaye[30] ne s'y était pas trompé : « Ce qui fait la grande abondance des vins, ce sont ceux d'Entre-Deux-Mers, des palus du côté de Garonne, au-dessus de Bordeaux, jusque vers Barsac en Cubzagais, Fronsadais et vers Libourne, au-delà de la Dordogne », ajoutant que très souvent, ce vin était en fait destiné à la distillation. Les vignes de l'Entre-Deux-Mers produisaient en effet un vin de faible qualité mais il était très abondant. Aussi servait-il à la fabrication d'eau-de-vie, tradition de distillation rurale à but commercial qui se perpétue dans la région durant le XVIIIe siècle[31]. Les inventaires après décès mettent parfois à jour cette pratique. Léonard François de Gombault[32] possède par exemple, dans sa maison noble de La Rue, paroisse de Notre-Dame de la Chapelle d'Ambès, « deux chaudières de cuivre rouge à faire de l'eau-de-vie, garnies de ses parties et chapeau de cuivre, portes de fer ». Le plus souvent, c'était cependant les négociants hollandais qui se chargeaient de cette opération, une fois les vins acheminés jusqu'à Amsterdam.

Durant le règne de Louis XIV, il se produit donc une mutation du vin borde-

---

27 Mynors Bright et John Warrington (eds), *Diary of Samuel Pepys,* London, Dent, 1953, p. 83.
28 John Locke, *Œuvres complètes*, Paris, F. Didot, 1839, t. X, p. 329.
29 *Diary of John Evelyn,* cité par René Pijassou, *op. cit.*, p. 340.
30 AN, KK 1317, mémoire de la généralité de Bordeaux, par La Bourdonnaye.
31 Louis Cullen, « Bordeaux dans le cadre du commerce international des eaux-de-vie au XVIIIe siècle », dans *Bordeaux, porte océane,* Bordeaux, FHSO, 1999, t. II, p. 35-42.
32 AD 33, 3 E 2028, 22/06/1699, inventaire du conseiller Léonard François de Gombault.

lais, et ce que l'on buvait dans les années 1650 n'a plus rien à voir avec les nectars de l'aube du siècle des Lumières. Cette évolution n'est cependant pas uniforme et n'affecte pas l'ensemble des terroirs. Alors que les Graves, le Médoc et le Sauternais font la part belle aux productions de qualité, les vins de palus et de l'Entre-Deux-Mers restent des boissons de grande consommation. Au sein même du monde parlementaire, les « seigneurs des vignes » comme Ségur côtoient de plus modestes « vignerons » comme Labat de Savignac[33]. Le changement du produit est cependant réel et fut impulsé par les magistrats qui, soucieux d'améliorer leur production, n'hésitèrent pas à faire évoluer les modes de faire-valoir.

Les modes d'amodiation : une clef de la mutation des vignobles bordelais ?

Peut-on repérer, dans le choix des modes d'amodiation, les signes de la modernité et d'une potentielle avance parlementaire[34] ? De façon très classique, les magistrats ont recours aux trois modes de mise en valeur existant, le faire-valoir direct, le fermage et le métayage, mais le faire-valoir et ses infinies nuances prime pour le vignoble[35].

Le contrat de prix-fait et ses dérivés

L'une des modalités en est le prix-fait[36], qui consiste à engager une personne chargée d'un certain nombre de travaux pour une parcelle, en échange d'un salaire. Sur le domaine de Haut-Brion, vers 1689-1690, on a principalement recours à un personnel temporaire, engagé par contrat annuel ou à la tâche, ce qui témoigne d'« une organisation encore archaïque, fondée sur le contrat temporaire de travail »[37]. Ce même système se rencontre aussi chez d'autres magistrats. On prendra pour exemple le contrat passé entre Anne Daffis, épouse du président Bernard de Pichon, et Pierre Faure, vigneron de la paroisse de Bassens[38]. Ce dernier s'engage à prendre à prix-fait toutes les vignes de la palu de la maison noble de Carriet, pour une durée de deux ans : il devra tailler, ouvrer, donner deux façons de bêche,

[33] Caroline Le Mao, art. cit., p. 199-217.

[34] Pour une réflexion méthodologique sur l'utilisation des baux ruraux pour l'étude du changement agricole, voir Jean-Marc Moriceau, *op. cit.*, p. 152-158.

[35] Gérard Aubin, *La seigneurie en Bordelais d'après la pratique notariale (1715-1789)*, Rouen, PUR, 1982, p. 76. Pour préciser la question en Sauternais, voir Stéphanie Lachaud, *op. cit.*, p. 178-195.

[36] *Ibid.*, p. 394.

[37] René Pijassou, *op. cit.*, p. 343.

[38] AD 33, 3 E 7634, f° 131v, 4 novembre 1685, contrat de prix-fait. Voir aussi AD 33, 3E 7634, f° 229v, 16 décembre 1674, contrat de prix-fait, présentant des caractéristiques similaires.

déchausser, faire les provains, récurer les trois fossés, bêcher la vimière[39], couper les vîmes, faire les sarments, les amasser et les porter avec la méchante sécaille, travailler pour les vendanges et laisser les breuvages faits. En échange, il reçoit un salaire de 180 livres par an. Il s'agit donc d'un contrat de travail agricole, régulièrement utilisé par le président Pichon[40], mais il se rencontre aussi chez le conseiller Jean-Baptiste-Simon Desnanotz, pour une maison appelée « à la Tourade », consistant en deux bourdieux, paroisse de Floirac[41]. Toutefois, en étudiant ce type de contrat, nous avons rencontré des accords présentant des caractéristiques similaires, sous la dénomination de « bail à faisandure ». Le président Bernard de Pichon conclut avec Jacques Jouqueau, brassier de Bassens, un contrat par lequel ledit Jouqueau s'engage à « prendre à faisandure les vignes dépendant de la métairie de la Gardette, « à Lalande », à Bassens », pour une durée de deux ans. Le brassier doit tailler, donner quatre façons de pique et entretenir les fossés en échange d'un salaire de 250 livres par an, versé à l'avancement du travail. On a donc ici une acception du terme très différente de celle donnée par Marcel Lachiver[42], selon lequel le bail à faisandure désigne, « en Bordelais, (un) bail qui s'apparente au métayage, mais qui prévoit en général une redevance en nature inférieure à la moitié, et qui dispense le concédant de participer aux frais de l'exploitation. Conclu pour trois à neuf ans il est, dans ce dernier cas, reconductible de neuf en neuf ans, et se confond avec le bail à gaudence ». De fait, cette terminologie s'appliquerait plutôt aux baux à faisandure passés en Bordelais au Moyen-Âge[43] ou en Haut-Médoc au XVIe siècle[44]. S'y apparente aussi le contrat conclu entre Isabeau de Lalanne, veuve du président à mortier Salomon de Virelade, et Augerie Marsau, vigneron des Graves[45]. Le preneur s'engage à travailler les vignes de la maison noble des Graves, paroisse de Mérignac, pour une durée de cinq ans. Le détail des tâches est énoncé, et ouvre droit à un salaire de 180 livres. Mais en outre, le preneur aura droit à la moitié de la récolte de vin, à charge de faire les vendanges à ses dépens et de participer à l'achat de l'œuvre et vîme. Isabeau de Lalanne doit fournir un logement et avancer 400 livres pour les frais de culture, dont elle se remboursera sur la récolte de vin. La confrontation de ces différents exemples tend donc à montrer que le contrat de faisandure serait une sorte de moyen terme entre le métayage et le système du prix-fait. Toutefois, très souvent, ces contrats ne faisaient pas obligatoirement l'objet d'actes chez notaire ; on les retrouvait en fait dans les livres de comptes des magistrats, mais il faut reconnaître que pour le XVIIe siècle,

---

39 Vimière ou vimenière : endroit planté de vîme (osier).

40 Voir aussi AD 33, 3E 7629, f° 205, 13/01/1669, contrat de prix fait ; AD 33, 3E 7634, f° 100v, 03/06/1674, *idem* ; AD 33, 3E 7634, f° 229v, 16/12/1674, *idem*.

41 AD 33, C 4851, 02/12/1713, déclaration.

42 Marcel Lachiver, *Dictionnaire du monde rural, les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997, p. 756.

43 Jean Barennes, *Viticulture et vinification en Bordelais au Moyen Âge*, Bordeaux, M. Mounastre Picamilh, 1912, p. 44.

44 Jean Cavignac, *op. cit.*, p. 79-92.

45 AD 33, 3 E 7634, f° 195v, 19/10/1674, bail à faisandure. Voir aussi AD 33, 3E 7632, f° 53v, 25/04/1672, bail à faisandure.

ces sources nous font défaut. Par ailleurs, René Pijassou, étudiant Haut-Brion, remarque à la fin du XVIIe siècle, une évolution dans l'organisation du travail viticole, les contrats pour la taille des vignes disparaissant à partir de 1693-1694. « Les ouvriers vignerons étaient devenus des permanents : ils étaient payés toutes les semaines par les soins de l'intendant du propriétaire… Tous ces travaux étaient dirigés et surveillés par le valet… »[46] Haut-Brion serait-il un exemple pionnier et unique ? Il semblerait que non.

Le triomphe du valet à gages

C'est de façon inattendue dans les registres de l'intendance[47] que l'on peut repérer un changement du mode de mise en valeur. La raison en est que le passage au faire-valoir direct était un moyen de se soustraire à la taille. Comme le remarquait John Locke en 1677, « la terre noble ne paie pas de taille si le propriétaire la tient, mais si elle est louée, le locataire la paie »[48]. Le conseiller Joseph de Mons déclare par exemple qu'après avoir affermé ses biens de la paroisse de Saint-Romain, il les reprend pour les faire travailler à sa main et qu'à ce titre, il demande une exemption de taille[49]. La même démarche se rencontre aussi chez Jean-Antoine de Raoul pour une aubarède de la paroisse de Villenave, ou chez le président à mortier Jean-Baptiste de Secondat de Montesquieu qui recouvre la métairie « à Coudret », paroisse de Baron, abandonnée par le métayer, pour la faire travailler à sa main. Au total, ce sont près de quinze cas que nous avons pu repérer, treize étant regroupés sur les années 1690 à 1696. Cette concentration semble révéler un changement des modes de mise en valeur, mais nous devons être prudents quant aux conclusions apportées. Selon les déclarations des magistrats, on ne trouverait plus de bordiers ou de métayers, ni même de prix-faiteurs, car ceux-ci, trop chargés de taille, renonceraient à prendre la culture des terres. C'est là, la rhétorique traditionnelle des plaintes anti-fiscales, mais la concentration des actes sur les années économiquement très dures de la fin du XVIIe siècle corrobore les dires des magistrats. On est alors soucieux d'économiser le plus possible et une exemption de taille est toujours profitable. Est-ce à dire pour autant qu'un changement dans le mode de mise en valeur s'ensuit automatiquement, ou ne s'agirait-il pas plutôt d'une façon habile de contourner la fiscalité d'Ancien Régime ? L'explication pourrait convaincre mais les dépouillements que nous avons pratiqués par tranches chronologiques chez les notaires bordelais tendent à montrer que les contrats de fermage et de métayage se font de moins en moins nombreux au fur et à mesure que l'on avance dans le

[46] René Pijassou, *op. cit.*, p. 344.
[47] AD 33, C 4869 à 4871.
[48] François-Georges Pariset, « Locke à Bordeaux (1677-1678) », *Revue historique de Bordeaux*, 1954, p. 89-94, ici p. 87.
[49] AD 33, C 4869, 156v, 29/09/1693, déclaration.

temps[50]. Le même phénomène a, de plus, été remarqué chez les avocats bordelais par Laurent Coste[51], qui constate, durant la guerre de la Ligue d'Augsbourg, un regain d'intérêt pour les privilèges dont bénéficient les bourgeois de Bordeaux. « Entre le 1er septembre 1690 et le 27 septembre 1694, comme nombre de parlementaires et de marchands, vingt et un avocats déclarent en bénéficier pour vingt-six domaines ruraux… Les métayers, alors majoritaires (…) sont en effet remplacés par des gens de journée et des valets à gages », ce qui permet aux propriétaires d'être exemptés de la taille ». Il faudrait encore y ajouter une dizaine d'avocats qui réalisent la conversion entre 1700 et 1714. On peut donc raisonnablement émettre l'hypothèse d'une mutation dans les modes de mise en valeur de la terre, et surtout de la vigne, qui se produirait à la fin du XVIIe siècle et se traduirait par un abandon relatif du fermage et du métayage au profit du faire-valoir direct, et surtout du système du valet à gages, qui permet non seulement de mieux contrôler la mise en valeur du terroir mais aussi de tirer le meilleur profit du vignoble.

Il s'agit de s'appuyer sur un personnel permanent composé de valets à gages, logés et nourris sur place, travaillant les biens à l'année. Si les contrats d'engagement sont rares, les inventaires après décès signalent ce type d'amodiation. L'inventaire de la maison de Bouliac, bien de campagne appartenant à Pierre Duval, fait allusion à la chambre du valet, nommé Nicolas Teysonnet. Le notaire visite aussi le bourdieu « du Gay », dans la paroisse d'Artigues, « où demeure en qualité de valet Berthome Arzac »[52]. Jean de Cornut emploie aussi les valets à gages Jean Dominé et Gabriel Minvielle, pour son bourdieu de Martillac, et l'inventaire de ses papiers mentionne un accord passé en 1704 avec Teychonet, valet employé au bourdieu des Mondauts, à Floirac[53]. Même pratique chez Thibaut de Lavie, pour sa maison du Taillan, ses bourdieux de Mérignac et Talence, et peut-être sa maison noble de Pessac[54], chez Pierre de Lestonnac, pour le bien de Gradignan, en Graves de Bordeaux[55], chez Henri de Nesmond, où Jean Ferron s'occupe du bourdieu de Gabachon, à Montferrand, paroisse d'Ambarès[56], chez Pierre de Martin, pour le bien de Terrefort[57], chez Henry de Martiny pour la maison noble de Rouillac, paroisse de Canéjean[58]. À Savignac, l'inventaire réalisé en 1737 mentionne le logement

---

[50] Voir Caroline Le Mao, *D'une régence…*, *op. cit.*, annexe « La durée des baux de fermage et de métayage », p. 327.

[51] Laurent Coste, *Mille avocats du Grand Siècle, Le barreau de Bordeaux de 1589 à 1715*, Bordeaux, SAHCC, 2003, p. 194.

[52] AD 33, 3E 12234, dernière liasse, 27/01/1677, inventaire après décès du conseiller au Parlement Pierre Duval.

[53] AD 33, 3E 17797, f°291, 09/12/1707, inventaire après décès de Jean de Cornut.

[54] AD 33, 3E 3058, f° 693, 23/12/1684, inventaire après décès de Thibaut de Lavie, Avocat Général au Parlement de Bordeaux puis Premier Président au Parlement de Navarre.

[55] AD 33, 3E 13100, f° 107, 21/04/1681, inventaire après décès de Pierre de Lestonnac, sieur de Lisle, conseiller au Parlement.

[56] AD 33, 3E 13102, f° 60, 22/04/1687, inventaire après décès de Henry de Nesmond, président aux Requêtes.

[57] AD 33, 3E 5244, f° 299, 26/08/1670, inventaire après décès de Pierre de Martin, conseiller.

[58] AD 33, 3E 6796, dernière liasse, 30/12/1715, inventaire après décès de Henry de Martiny, conseiller.

du maître-valet, dans une maison séparée du château, réservé au seigneur[59], et le maître valet résidait depuis quarante ans dans le bourdieu de Caudéran lorsqu'il fut renvoyé en 1712[60]. En examinant les dates des actes mentionnés, on remarque que l'adoption du valet à gages est sans doute, pour les domaines principaux, antérieure à la reconversion de la fin du XVIIe siècle, qui toucherait plutôt les métairies et bourdieux secondaires. Les éléments réunis tendraient donc à prouver que Messieurs employaient le système du valet à gages dès les années 1670-1680, et qu'ils l'étendirent ensuite aux propriétés secondaires à la faveur de la crise des années 1690. Or, un tel mode d'amodiation permettait au magistrat de contrôler étroitement la mise en valeur de son domaine.

Le savoir-faire

Travailler la vigne : un équipement rudimentaire pour un travail jardinatoire

Le savoir-faire dépend tout d'abord des outils utilisés[61]. Les inventaires après décès confirment le caractère souvent routinier de la mise en valeur. L'équipement commun à l'ensemble des domaines se caractérise par sa légèreté. La charrette, à deux roues, se rencontre dans vingt-six inventaires[62] tandis que le chariot, à quatre roues, et le tombereau ou tombeau[63], charrette entourée de planches, sont beaucoup plus rares. Selon la même logique, l'araire est l'instrument aratoire principal, présent dans dix domaines, alors que la charrue est rare (seulement deux mentions). Ces engins sont tirés par une paire de bœufs, le recours au cheval étant très ponctuel, tandis que le mulet est plutôt réservé aux moulins. Tout au plus est-il fait mention, dans la maison noble de Pessac[64], d'un « collier à cheval pour tirer la charrette », accompagné d'un bât. Ces pièces de base sont complétées par de petits outils à main, dont le détail est rarement donné dans les inventaires, probablement parce qu'ils étaient la propriété du tenancier. Mais on remarquera surtout la présence de « canatz » ou « cabat »[65] sur les propriétés médocaines de Guillaume de Mons, qui sont en fait des charrues traditionnelles, légères, ressemblant assez à l'araire, servant à déchausser les pieds de vigne.

---

59 AD 33, 3 E 18549, inventaire après décès du château de Savignac, « les maisons de l'avant cour du dit château, dans lesquelles le maître valet fait sa demeure ».

60 AD 33, 8 J 47, *Mémorial général* de Labat de Savignac, 03/11/1712.

61 On dispose de renseignements précis pour une trentaine de propriétés. Pour un détail de l'équipement, voir Caroline Le Mao, *D'une régence…*, *op.cit.*, « Le matériel agricole des propriétés parlementaires (1652-1723) », p. 343-347.

62 Les quatre actes où il n'est pas fait mention de charrettes sont en fait des inventaires incomplets, ne mentionnant que des outils de jardinier.

63 Le tombereau ou tombeau est mentionné dans deux domaines, le chariot dans un seul.

64 AD 33, 3E 3058, f° 693, 23/12/1684, inventaire de l'Avocat Général Thibaut de Lavie.

65 Lachiver, *op. cit.*, p. 333.

Cette utilisation de l'araire est une indication très fiable quant au mode de plantation des vignes. Utiliser l'araire suppose que l'on a affaire à des parcelles plantées de façon homogène, en lignes, et non à des plantations en foule ou en joualles, où d'autres cultures viennent prendre place entre les rangs. Or, ce type de plantation permet de limiter les coûts de production puisque l'on peut dès lors labourer à l'araire et non plus bêcher. Cette pratique est à mettre en parallèle avec le jugement de l'intendant, qui estime que la culture des vignes coûte nettement moins en Médoc que dans les Graves, région où la culture reste encore traditionnelle. Lorsque l'on cherche à saisir cette transition, il apparaît que les mutations ne se limitent pas à tel ou tel terroir. Quelle que soit la région, les magistrats se démarquaient de l'ensemble et faisaient partie de ceux qui innovaient, dans le Médoc mais aussi dans les Graves. Ainsi, lorsque Catherine de Mullet[66] règle la succession d'Olive de Lestonnac, elle cède une parcelle qui devient par la suite la Mission Haut-Brion. Le descriptif mentionne alors « 22 journaux de vignes ou environ, tant à bras qu'à l'araire ». Sur ce domaine, la mutation est donc en cours de réalisation, d'autant que la dame mentionne de plus « des plants de vignes nouvellement plantés ». La transition se mesure aussi beaucoup plus tôt, à la métairie de Fontaudin, à Pessac, chez Jean-Olivier Dusault. Le contrat de 1642 précise que le métayer doit donner trois façons pour les vignes à bras et quatre façons pour les vignes à l'araire[67] ; neuf ans plus tard, en 1652, il n'est fait mention que de vignes à l'araire[68]. Ce modèle transitionnel se repère en Médoc, chez la famille de Blanc, qui, en 1667, possède à Moulis la métairie de Ruhac, où l'on trouve à la fois des vignes à bras et à l'araire[69] tandis que sa métairie voisine de la Ferreyre ne compte déjà plus que des vignes à l'araire. Le changement n'est cependant pas enclenché sur tous les domaines parlementaires. En 1674, Isabeau de Lalanne donne ainsi à faisandure des vignes « à la brasse », qui doivent être bêchées, dans sa maison noble des Graves, paroisse de Mérignac[70]. Au même endroit et à la même époque, Thibault de Lavie, dans son bourdieu de Mérignac, possède toujours des vignes à bras et à l'araire[71], ce qui montre une transition incomplète. Si l'on porte le regard du côté des vignobles séparant Cadillac de Bordeaux, John Locke nous apprend qu'en 1677, « en beaucoup d'endroits, le vignoble [est] disposé ainsi : deux rangées de ceps et entre les deux trois ou quatre fois leur largeur de terre labourée pour le blé »[72] : la persistance des joualles est attestée. La question se pose en des termes différents pour les vignobles de palus, qui, en 1647, n'avaient pas cinquante ans. Ils

[66] AD 33, G 996, 26/01/1664, donation. Catherine de Mullet, veuve du conseiller Pierre de Lestonnac, doit régler le legs de 15 000 livres fait par Olive de Lestonnac pour « faire des missions ». Étant dans l'incapacité de payer la somme, elle donne la métairie d'Haut-Brion, paroisse de Talence, qui, par ces circonstances, devient la Mission Haut-Brion.

[67] AD 33, 3E 5202, f° 283, 26/10/1642, contrat de métayage.

[68] AD 33, 3E 5211, f° 160, 23/10/1651, contrat de métayage.

[69] AD 33, 3E 1811, 08/01/1676, contrat de métayage.

[70] AD 33, 3E 7634, f° 195, 19/10/1674, bail à faisandure.

[71] AD 33, 3 E 6600, f° 654, 02/11/1672, contrat d'afferme.

[72] François-Georges Pariset, *op. cit.*, p. 89-94.

avaient donc fait l'objet de plantations homogènes à la différence de vignobles plus anciens, hérités des pratiques médiévales.

Ce matériel ne servait à rien sans le talent des hommes. De fait, ce sont les contrats de prix-fait[73] et les baux à ferme qui s'avèrent les plus utiles pour connaître le travail de la vigne. Lorsqu'il afferme quatre pièces de vignes à bras au vigneron Pierre Michaud, Thibaud de Lavie précise que celui-ci devra donner « quatre façons de bêches, tailler, plier, ouvrer, faire les provains et soutrains »[74]. Il fallait aussi essarmenter et déchausser les ceps tous les deux ans ou encore magisquer. Les quatre (ou trois) façons se donnaient soit avec un bêche, soit avec une marre, qui est une sorte de houe, adaptée aux terrains plus lourds, soit avec une pique, mais certaines vignes étaient aussi labourées à l'araire. Le vignoble faisait donc l'objet d'un soin constant, mais les tâches décrites par les contrats du XVIIe siècle reprennent quasiment les clauses des baux du Moyen Age[75]. En outre, Messieurs n'avaient pas encore saisi toutes les subtilités de la production de vin de qualité. John Locke, de passage à Bordeaux en 1677, avait compris que la qualité du vin venait de la pauvreté du sol[76]. Il fallait donc ne pas employer d'engrais et se résigner à produire des quantités plus faibles. Or, les magistrats recommandent très souvent à leurs employés de fumer les pieds de vigne. L'Avocat Général Jean-Olivier Dusault prescrit par exemple à son métayer de « fumer, tailler, ouvrer et plier les vignes » de sa maison noble de Fontaudin, à Pessac[77], requête que l'on retrouve aussi chez le conseiller Pierre de Blanc, pour ses vignes de Moulis, en Médoc, en 1652[78] et chez son fils, Guillaume-Louis, en 1667[79] ou encore chez Charles de Laroche, pour les vignes de son bourdieu de Bègles, en 1670[80] et chez Thibault de Lavie pour des vignes à Mérignac[81]. Dans les cas cités, c'est donc encore la quantité qui prime. Par bien des aspects, le travail de la vigne semble donc routinier, le caractère rudimentaire des outils étant cependant compensé par l'application des hommes. Mais force est de constater que dans la seconde moitié du XVIIe siècle, les efforts des magistrats se portèrent moins sur le travail de la vigne que sur la fabrication du vin.

---

[73] Voir Caroline Le Mao, *D'une régence…*, annexe « Les travaux des vignes d'après les comptes de Jean-Denis Daulède de Lestonnac, pour la maison noble de Margaux », p. 347.

[74] AD 33, 3 E 6598, f° 803, 16/11/1670, contrat d'afferme.

[75] Jean Barennes, *op. cit.*, p. 58-92.

[76] René Pijassou, *op. cit.*, p. 342.

[77] AD 33, 3E 5203, f° 270, 21/11/1643, contrat de métayage pour des vignes à Pessac. AD 33, 3 E 5204, f° 667, 25/11/1644, contrat de métayage pour la maison noble de Fontaudin. AD 33, 3 E 5211, f° 160, 23/10/1651, contrat de métayage pour la maison noble de Fontaudin.

[78] AD 33, 2E 1810, 07/01/1652, contrat de métayage.

[79] AD 33, 2E 1811, 01/08/1667, contrat de métayage.

[80] AD 33, 3E 6598, f° 841, 14/12/1670, contrat de métayage.

[81] AD 33, 3E 6600, f° 654, 02/11/1672, contrat de métayage.

L'un des signes de ce choix est l'importance du matériel viticole[82], rencontré dans les domaines parlementaires, qui tranche singulièrement avec la médiocrité de l'équipement précédemment décrit. Le pressoir est sans conteste l'instrument essentiel. Il est présent dans trente-quatre inventaires, depuis la petite métairie jusqu'à l'imposant château de Soussans, en Médoc. Cet indicateur ne constitue qu'un minimum, car certains bourdieux ou petites métairies dépendaient en fait de la maison noble voisine. Le château de Soussans, propriété des de Mons, compte trois pressoirs, alors que la métairie dépendante de Bessan présente des vaisseaux vinaires en nombre très réduit[83]. Mais plus encore que la fréquence, c'est le nombre qui frappe : cinquante-huit pressoirs au total, soit une moyenne de 1,7 par exploitation. Certains magistrats sont particulièrement bien équipés. Il y a ainsi quatre pièces de chêne chez Léonard-François de Gombault[84], dans la maison noble de La Rue, tandis que le bourdieu du Puch, qui en dépend, a lui-même un pressoir. Bernard de Pichon en possède trois dans la maison noble de Carriet et deux dans la métairie dépendante. Au total, cinq domaines comptent trois pressoirs et plus et quinze en ont deux et plus. Parfois, cet outil est rudimentaire et vieilli. Pierre de Tarneau, dans sa métairie de Cadaujac, n'a que « quatre presses de bois servant à faire un pressoir », mais le plus souvent, ce sont des machines à deux vis dans un état « quasi-neuf ». Pierre du Mirat possède ainsi en 1709 « un pressoir double avec deux avis (vis), deux trappes, deux anguiles (?) et deux gargouilles[85] ». La liste de l'équipement viticole contraste alors violemment avec l'état d'abandon dans lequel se trouvent les bâtiments mais aussi les vignes, ruinées par le Grand Hiver de 1709. Songeons en effet que dans ses quatre propriétés, à savoir la maison noble de Tartifume, sur le bord de la rivière, paroisse de Bègles, celle du Coque, toute proche, celle de Beauregard, paroisse de Mérignac, dans les Graves de Bordeaux et celle de Bellevue, paroisse de Pessac, Pierre du Mirat possède au total quatre pressoirs, tous garnis et en parfait état de marche, preuve s'il en est qu'en cas de difficultés économiques, les magistrats savaient préserver avant tout le capital de l'exploitation agricole. Le fait est d'autant plus frappant qu'à côté, on trouvait en nombre des cuves de capacité variable, de trois barriques à huit tonneaux, 208 cuves au total, soit une moyenne d'environ cinq par exploitation, contre 3,4 pour les avocats bordelais, à la même époque[86]. On compte jusqu'à dix cuves dans la maison noble

---

[82] Nous disposons de quarante-trois états de matériel viticole réalisés dans des propriétés parlementaires. Pour le détail, voir Caroline Le Mao, *D'une régence…*, annexe « L'équipement des propriétés viticoles des magistrats du Parlement de Bordeaux (1652-1723) », p. 328-335.

[83] Il faudrait peut-être y ajouter les « treuils », terme qui, dans de nombreuses régions, désigne le pressoir, mais il semble qu'en Bordelais, il existe une signification différente, car l'inventaire de Pierre de Tarneau fait mention d'un « treuil à mettre sur la cuve ou sur le pressoir ». AD 33, 3E 15252, f° 443, 1652, inventaire du conseiller Pierre de Tarneau.

[84] AD 33, 3 E 2028, 22/06/1699, inventaire du conseiller Léonard François de Gombault.

[85] Probablement un petit récipient destiné à récolter le moût.

[86] Laurent Coste, *Mille avocats…*, *op. cit.*, p. 192.

de Rouillac, dans celle de La Rue ou celle Tartifume, pour une capacité totale supérieure à cinquante tonneaux. Mais en l'espèce, les avocats pouvaient atteindre le même niveau d'équipement, puisque Pierre de Comet, à la fin du XVIIe siècle, dispose de neuf cuves pour une capacité totale de cent-neuf tonneaux, dans son domaine de Saint-Loubès, tandis qu'à Pessac, l'avocat Jean de Fonteneil utilise dix cuves[87]. A côté de ces exemples, certains se contentaient d'un matériel réduit. Songeons à l'unique petite cuve de quatre à cinq tonneaux de la métairie de Mambrun, paroisse d'Artigues, propriété de Jacques Duval[88]. Cet équipement représentait en effet un investissement considérable. Ogier de Montaudon déboursa, en 1675, 150 livres pour un pressoir de vendange dans sa maison noble et cuvier de Collomb[89], paroisse de Bègles, et 100 livres pour une cuve écoulant sept tonneaux[90]. Il faut en outre tenir compte du fait que s'ajoutaient encore mets ou mayts[91], treuils[92], fouloirs, entonnoirs, douils[93], bastes[94], gargouilles et autres comportes[95].

La qualité du produit dépend aussi du traitement du vin. L'intendant se plaint que les marchands font venir des vins de haut pays et les mélangent avec les petits vins d'Entre-Deux-Mers. Ils vendent alors 400 livres un tonneau qui ne leur en a coûté que 120. Le vin, écoulé comme grand cru, est exporté en Angleterre, mais il se détériore, ce qui ruine le commerce. « À Londres, le vin ne se vend pas, car les mélanges ne se gardent pas. La Guyenne sera ruinée si on n'interdit pas ce type de pratique »[96]. Cette méthode n'est pas seulement le fait de marchands peu scrupuleux, car il est dans l'usage du temps de mélanger certains vins. On sait ainsi que le président Pontac ouille son vin de Haut-Brion, avec celui de la maison noble de Pez, à Saint-Estèphe, ou que le président François-Arthus Lecomte se sert de son vin blanc de Latresne pour ouiller les crus de Graves[97]. Peu à peu, ces pratiques sont remises en cause et si le changement n'est pas encore amorcé, la prise de conscience est réelle.

Il est en outre des questions sur lesquelles les magistrats étaient fort en avance. L'expérimentation et le savoir-faire nous échappent très souvent car ils relèvent de la pratique empirique des hommes, qui fait rarement l'objet d'une mise par écrit. La plupart du temps, on ne peut que constater le résultat, mais ce résultat même

[87] *Ibid.*, p. 192-193.
[88] AD 33, 3 E 856, f° 101, le 14/04/1700, inventaire du conseiller Jacques Duval.
[89] AD 33, 3 E 7635, f°72v, 25/08/1675, contrat de fabrication de pressoir.
[90] AD 33, 3 E 7635, f°56v, 09/07/1675, contrat de fabrication de cuve.
[91] Table du pressoir.
[92] Il semblerait que le terme de treuil puisse être l'équivalent du pressoir.
[93] En Bordelais, cuve de bois de 7 à 8 hl pour transporter la vendange de la vigne au pressoir, qui permet de faire deux barriques de vin. Les gargouilles sont un synonyme.
[94] Récipient de bois pour le transport de la vendange, équivalent de la hotte. En Bordelais, il s'agit d'une cuve large, sans poignée, d'une contenance de 25 litres environ, qui se porte à l'épaule.
[95] Terme qui désigne un cuveau cerclé de fer, quelquefois de la contenance d'une demi-barrique, servant au transport de la vendange, tout comme les hottes.
[96] AN, G 7 131, correspondance du contrôleur général, généralité de Bordeaux, lettre de Faucon de Ris, le 25/01/1683.
[97] Bibliothèque Municipale de Bordeaux, fonds Itié, année 1689 ; Archives de Bordeaux Métropole, ms 635, livre de raison du président Lecomte de Latresne.

révèle parfois la technique. L'état de succession dressé à la mort de Jeanne de Gascq, mère du président Ségur, fait ainsi mention de la vente de « seconds vins de Lafite »[98]. L'acte indique précisément cinquante-quatre tonneaux de Lafite, vendus 270 livres chacun, un reste de 1702 livres provenant de la vente de la récolte précédente et de 990 livres « pour reste de vente des seconds vins de Lafite ». On opère donc la distinction entre les premiers et les seconds vins de Lafite, ce qui conduit à avancer considérablement la chronologie proposée par René Pijassou qui signalait l'apparition de cette distinction à Latour, seulement à partir de 1730-1735[99]. Mais qu'appelait-on exactement premier et second vin, et sur quel critère la sélection était-elle faite ? On s'appuyait en fait sur l'ancienneté du ceps qui produisait le nectar. Or, l'importance de l'âge de la vigne est connue à Bordeaux au moins depuis les années 1670. D'après les indications que lui donnaient ses hôtes, John Locke, voyageur anglais, signalait lors de sa visite de Haut-Brion en 1677, que « les plus vieilles vignes donnent moins de raisins, mais elles produisent le meilleur vin »[100].

Cette quête de la qualité se lit aussi dans la pratique des vendanges tardives, notamment en Sauternais. Les premières mentions se relèvent dans cette région dès le milieu du XVII[e] siècle[101], à l'occasion des conflits entre le seigneur, prêt à risquer sa récolte pour obtenir un meilleur produit, et le simple tenancier qui s'inquiète de l'état de la vendange. Cette pratique est utilisée par les Sauvage, propriétaires d'Yquem, et probablement par les Suduirault et les Duroy, mais nous n'avons malheureusement pas trouvé d'actes explicites. Cet usage témoigne cependant parfaitement de cette recherche de la qualité, qui passait aussi par la technique du vieillissement.

Pour les magistrats du XVII[e] siècle, la question de l'âge du vin se pose surtout en terme de conservation. Le livre de comptes du président Latresne fait apparaître à plusieurs reprises la vente de vinaigre[102]. La fin du XVII[e] siècle et les problèmes de mévente rendent la question cruciale, mais tous les magistrats ne furent pas égaux devant la crise. Certains exemples montrent bien que la conservation des vins, au-delà de l'année ou de deux années, n'était pas maîtrisée. Léonard-François de Gombault[103], possède entre autres trois domaines de campagne : le bourdieu de Carros, dans les Graves de Bordeaux, paroisse Sainte-Eulalie ; la maison noble de La Rue, paroisse Notre-Dame de La Chapelle d'Ambès et le bourdieu du Puch, qui en dépend. À sa mort, en 1699, on relève dans le premier bien la présence de six barriques d'un vin rouge de trois à quatre ans, « fort mauvais » ; dans le deuxième bien, il y a six barriques de vin rouge de trois à quatre ans, « cuit et aigre » mais aussi « deux barriques de vin vieux rouge », de deux à trois ans, qui semblent

---

98 AD 33, 2E 2605, liasse A, dossier de famille Ségur, règlement de la succession de Jeanne de Gascq, veuve Ségur, le 18/06/1704.
99 René Pijassou, *op. cit.*, p. 485-486 et 490-491.
100 François-Georges Pariset, *op. cit.*, p. 89-94.
101 Sandrine Lavaud, *art. cit.*, p. 227-243.
102 Archives de Bordeaux Métropole, ms 635, livre de raison du président François-Arthus Lecomte de Latresne.
103 AD 33, 3E 2028, 22/06/1699, inventaire du conseiller Léonard François de Gombault.

consommables ; enfin, dans le dernier, « deux barriques de vin rouge de deux ans, une aigre et l'autre bonne ». Le vieillissement n'était pas contrôlé et les restes de récolte étaient la plupart du temps perdus. C'est encore largement le cas en 1710. Selon un mémoire de la chambre de commerce, « les vins qui se recueillent dans la province de Guyenne sont d'une qualité à ne pouvoir se conserver plus de dix-huit mois ou deux ans ; encore y en a-t-il beaucoup qui se gâtent dès que les chaleurs de l'automne les ont travaillés »[104]. Mais les exceptions existent. En 1693[105], l'intendant Bazin de Bezons fait remarquer que le Premier Président Daulède, baron de Margaux, n'avait rien vendu depuis quatre ans et avait pour plus de 40 000 écus de vin. La conservation de ce vin de quatre ans prouve que l'on espérait encore le vendre. De la même manière, il semble que le vin de Haut-Brion, de l'année 1695, ne soit vendu que trois ans plus tard[106]. Cependant, le retard de vente relève moins d'une volonté de vieillissement que d'une nécessité, et sitôt les difficultés surmontées, la pratique de la vente quasi-immédiate reprend de plus belle. Il est dès lors difficile d'établir avec certitude que la crise de la fin du XVIIe siècle ait permis aux magistrats de découvrir les vertus du vieillissement du vin même si, dès les années 1710, le « vin vieux » semble être une réalité. Les découvertes fortuites, qui sont à la base de bien des légendes viticoles, ne sont pas une chimère.

> « Du mardi 8 novembre 1712.
>
> Mon épouse et moi avons dîné chez M. Leberthon, qui arriva avec Mme son épouse hier, de leur campagne. Ils sont seuls en ville. J'y ai porté une bouteille de vin de Sainte-Croix-du-Mont, qui était restée dans mon cabinet depuis l'année passée, sans avoir été tirée au clair, laquelle s'est trouvée très bonne. »[107]

L'expression de « vin vieux » apparaît à plusieurs reprises dans le mémorial. Le 17 septembre 1709, Savignac déclare boire une bouteille de vin blanc, « de l'année passée », de Sainte-Croix, apportée par un ami. Le 10 mars 1710, il note que le vin que sa famille possède à Sainte-Croix-du-Mont a été vendu au sieur Astabénite en tant que « vin vieux ». Il déclare encore, le 14 juin 1712, boire du « vin vieux » de Sainte-Croix du Mont. Le vieillissement concerne donc avant tout les vins blancs sucrés, comme ceux de Sainte-Croix-du-Mont ou Sauternes, mais le vin rouge de Graves ne reste pas à l'écart du processus. Lors des vendanges de septembre 1710, Savignac reçoit de sa mère « une barrique de vin vieux de Graves ». Les tentatives de vieillissement réalisées en vue d'une amélioration du goût semblent naître au début du XVIIIe siècle, mais en ce second XVIIe siècle, la question de l'âge du vin se pose moins en terme de vieillissement que de conservation.

En la matière, Messieurs maîtrisaient quelques procédés de base. D'une part, l'ouillage[108] était pratiqué par tous et la technique était connue depuis le

---

[104] *Bordeaux, vignoble millénaire*, *op. cit.*, p. 67.
[105] Boislisle (éd.), *Correspondance des contrôleurs généraux*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, p. 329, n° 1209.
[106] René Pijassou, *op. cit.*, p. 349.
[107] AD 33, 8J 47, *Mémorial général* de Labat de Savignac, 08/11/1712.
[108] René Pijassou, *op. cit.*, p. 345.

Moyen-Âge[109]. Elle consistait à remplir régulièrement la barrique pour remplacer le vin perdu par bouillonnement ou évaporation, car pour éviter aux vins de s'aigrir, la barrique devait être toujours bien pleine. Ainsi, au début du XVIIIe siècle, M. de Savignac note à chaque vendange qu'il réserve quelques barriques afin de procéder à l'ouillage, soit dans le chai, soit pendant le transport. Mais ce souci se rencontre déjà chez l'Avocat Général Jean-Olivier Dusault, en 1644[110] ou chez le conseiller Pierre de Voysin, qui, lorsqu'il passe contrat pour le charroi de ses vins, en 1651, stipule très clairement que le matelot doit veiller à ce que le vin soit bien ouillé[111]. De la même manière, lorsqu'Arnaud de Pontac passe contrat avec son marchand de vin, il s'engage à « garder et entretenir d'ouillage » le vin jusqu'à la Noël, charge qui incombe ensuite au marchand, qui prend soin de préciser que le vin doit lui être livré en futaille neuve.

L'usage de barriques neuves avait été repéré par René Pijassou[112] à Haut-Brion pour l'année 1689, mais l'acte mentionné ci-dessus montre que l'exigence concernant les futailles est bien antérieure. Les contrats de vente de barriques prouvent que cette pratique était générale dans le milieu parlementaire, car ils étaient réguliers et portaient sur des quantités considérables. On ne réutilisait quasiment jamais les vieilles barriques, sauf peut-être pour l'usage de la maison. Les magistrats accordaient un soin tout particulier aux barriques utilisées, souci qui est aussi celui des avocats bordelais[113]. Celles-ci n'étaient pas fabriquées sur le domaine mais achetées à des charpentiers indépendants, auxquels on demandait des barriques fabriquées « de bon bois de pays, deux tiers d'aulan et un tiers de châtaignier »[114] et bien sûr sans cosson, à livrer au mois d'août sur le domaine ou au port le plus proche. Il en existait de différentes qualités. La Chabanne signale qu'il utilise pour son vin de Queyries des barriques dites « fortes », d'un coût supérieur, propres à supporter les longs cours[115]. Mais de façon globale, le prix de la douzaine de barriques connaît une augmentation réelle : d'une trentaine de livres dans les années 1640, il s'élève à une quarantaine de livres dans les années 1660.

Le second XVIIe siècle constitue donc une période charnière pour le vignoble bordelais. Par les domaines qu'ils possédaient, par les moyens financiers dont ils disposaient, les magistrats du Parlement, élite économique et politique de la région, étaient à même d'initier les innovations, et c'est bien dans leurs rangs que se rencontrent les figures pionnières. Aussi, le Premier Président Arnault de Pontac, son successeur et héritier le Premier Président Daulède ou encore le président de Ségur ont-ils fait des émules. Par percolation géographique et sociale, les transformations amorcées sur le terroir des uns gagnaient les propriétés des autres. Mais

---

109 *Bordeaux, vignoble millénaire*, *op. cit.*, p. 46-47.
110 AD 33, 3E 5204, f° 706, 05/12/1644, acte.
111 AD 33, 3E 11745, f° 1180, 22/12/1651, contrat de transport.
112 René Pijassou, *op. cit.*, p. 344.
113 Laurent Coste, *Mille avocats…*, *op. cit.*, p. 195.
114 AD 33, 3E 5202, f° 38, 03/02/1642, contrat de vente de barriques.
115 AD 33, 3E 8654, f° 692, 09/11/1712, plainte pour malfaçon.

cette avant-garde brillante ne doit pas occulter le fait que la masse des magistrats produisait encore, pour la clientèle hollandaise, un vin de qualité très moyenne, souvent destiné à la chaudière, car quand bien même Messieurs possédaient les plus belles terres du vignoble du Médoc, des Graves et du Sauternais, c'était bien les propriétés de l'Entre-Deux-Mers qui étaient les plus nombreuses et pour quelques seigneurs des vignes, combien de « vignerons » ? Ces propriétés ne restèrent cependant pas tout à fait à l'écart du dynamisme viticole. Là, le talent gestionnaire prenait une autre figure : on veillait avec soin aux clauses des baux pour préserver le domaine, on renouvelait le matériel viticole, on surveillait les travaux de la vigne, les vendanges, on optimisait l'exploitation autant que possible, en choisissant le faire-valoir direct plutôt que pour le fermage ou le métayage. On était bien loin de la qualité atteinte par les premiers crus des Graves, mais si ce vin n'était pas servi sur la table du Roi, il était à l'honneur dans les tavernes hollandaises.



A bordeaux-i parlament magisztrátusai és a környékbéli bortermelés nagy átalakulása XIV. Lajos uralkodásának idején

Míg a Bordeaux-környéki szőlészet 18. századi története viszonylag ismert, a 17. századról jóval kevesebbet tudunk e téren. Pedig a bordeaux-i bortermelés történetében a 17–18. század fordulóján döntő változások következnek be, amely folyamatban a város parlamentjének tisztviselői nagyon komoly szerepet játszanak. Ezek a befolyásos és jómódú politikai szereplők birtokolják a legjobb Bordeaux-környéki földeket; komoly összegeket fektettek be Graves-ban, Médoc-ban és Sauternais-ben, ahol számos, a bortermelés színvonalát emelő újítást kísérleteztek ki. Ezen úttörő csoportosulás tevékenységét vizsgálva a korábbinál jobban megérthetjük azokat a nagy jelentőségű változásokat, amelyek a Bordeaux-környéki (s különösen a sauternes-i) bortermelést érintették XIV. Lajos uralkodásának éveiben.

A magisztrátusok birtokainak térképre vetítésével képet kaphatunk arról, hogy milyen óriási gazdasági jelenléttel bírnak a parlamenterek Bordeaux környékén. Jól megfigyelhető jelenség egyfelől a városok és folyók körüli – klasszikus – polarizáció, másfelől viszont komoly magyarázó erővel bír a környék nyilvánvaló gazdagsága is. Számos magisztrátus jelenlétét feljegyezhetjük a Sauternais-ben (Jean Duroy, a Suduirault dinasztia a Ciron völgyében, Bommes, Sauternes és Noaillan környékén). Északabbra a Médoc is igen vonzó (itt rendelkezik birtokokkal a Fayet, és főleg a Desnanotz család), különösen a Gironde folyó torkolata mentén. Rengeteg magisztrátusi kézen lévő birtokot találunk végül az Entre-Deux-Mers területén és a Garonne folyó mentén, ahol elsősorban homoki borokat állítanak elő.

Ez azt jelenti, hogy a magisztrátusok nem ugyanannak ez egyféle bornak az előállításán dolgoznak. Amikor Bordeaux városának esküdtei 1647 október 29-én rögzítették a körzetben forgalmazott borok árait, a hierarchia világosan kirajzolódott. A 17. század közepére az édes fehérborok komoly hírnévre tettek szert, méghozzá a koncentrikus körök egy olyan rendszerében, amelynek közepén Sauternes található. Ami a vörösborokat illeti, a Graves és a Médoc jó megítélésnek örvend ugyan, 1647 októberben azonban éppenséggel a homoki borok értékesíthetők a legjobb áron, köszönhetően jó szállíthatóságuknak és a holland kereskedők íz-

lésének. Az itt elfogadott osztályozás egyébként a termőterületek között állít fel hierarchiát, a « dűlőket » viszont nem osztályozza, ami nem feltétlenül megy a pontosság rovására, hiszen összesen 17 borkategóriát állapít meg, méghozzá elég széles meghatározásban ahhoz, hogy érvényesülhessenek az árnyalatok. Fél évszázad leforgása alatt azonban nagyot változott a világ. 1698-ban az intendáns szerint a homoki borok iránt csökkent a kereslet, az édes fehérborok dominálják a piacot, ami pedig a vöröseket illeti : a Graves és a Médoc többé nem sorolhatók be egy és ugyanazon kategóriába, hiszen önálló identitásra tettek szert. A 17–18. század fordulóján bekövetkező átakulás mélységét jól illusztrálja az a kifejezés, amely 1703-ban tűnik fel Angliában: *New French Clarets*. A dűlőket (*cru*) már egyértelműen azonosítják: a Haut-Brion és a Margaux minőségi borokként válnak ismertté az angol piacon, s rövidesen csatlakozik hozzájuk a Latour és a Lafite.

Milyen okai lehetnek ezen átalakulásnak? Nagy változást figyelhetünk meg először is a borok minőségében. Míg a 17. század közepén még állítanak elő olcsó vörösbort, a magisztrátusok fokozatosan arra állnak át, hogy vagy vörös- vagy fehérbort készítenek, s világos minőségi hierarchiát állítanak fel (kereskedelmi forgalomba szánt bor, « asztali » bor, homoki bor, lőre. Ismerünk birtokokat, amelyek gyors ütemben állnak át a minőségi termelésre (például Haut-Brion), máshol viszont továbbra is a régi idők módszereivel élnek (Entre-deux-mers).

A birtokok « üzemeltetésének » terén is változásokat figyelhetünk meg. Három módja létezik a gazdálkodásnak: az első, ha a birtokos maga foglalkozik a termeléssel, a második a bérbeadás, a harmadik a felesbérlet. A szőlőbirtokokat többségükben a birtokos így vagy úgy, de saját maga műveli és művelteti. Ennek egyik formája a napszám, amelynek az a lényege, hogy a birtokos konkrét munkafázisokra felfogad egy alkalmas embert, aki bért kap munkájáért. A magisztrátusok gyakran élnek egy sajátos, *faisandure* nevű szerződéstípussal is, amely valahol félúton található a felesbérlet és a napszám között. A 17. század végén következik be a nagy váltás: egyre több birtokos dönt úgy, hogy közvetlenül maga foglalkozik a termeléssel, ami lehetővé teszi számukra a fejadó megkerülését is. Egyre ritkábban találkozunk bérleti és felesbérleti szerződésekkel, a birtokosok inkább éves szerződést kínálnak a birtokra költöző és ott teljes ellátást élvező bérmunkásoknak. Ez a rendszer maximális rálátást biztosít a tulajdonosnak a birtok működésére.

A hatékonyság nagyban függ a használt eszközöktől. A hagyatéki jegyzékekből arra következtethetünk, hogy a szőlőtermelés nem igényel különösen szofisztikált eszközparkot: inkább taligákkal találkozunk, mint komolyabb szekerekkel; egyszerű, kerék nélküli ekékkel, inkább több ökörrel, mint egy lóval, továbbá egyszerű kéziszerszámokkal. Az egyszerű ekék használata arra utal, hogy tisztán szőlővel beültetett parcellákon dolgoztak, s nincs szó arról, hogy más vetemények közé ültették volna a szőlőt. Ez természetesen csökkenti a költségeket, mert rá lehet engedni az ekét a földre és nem kell kapálni. Ennek nyoma is van némely írott dokumentumokban, amelyek arról szólnak, hogy az újabban ültetett tőkék « ekével megművelhetők ». Ez az újítás nem vonatkozik ugyanakkor minden magisztrátusi földre, mert azt látjuk a feljegyzésekből, hogy « kapálandó földek » is

maradtak bőven. A ránk maradt szerződések egyébként arról tanúskodnak, hogy igen nagy műgonddal művelték a szőlőt: az egyes elvégzendő munkákat részletesen leírják. Feltűnő ugyanakkor, hogy az egyes munkafázisok nagyjából ugyanúgy zajlanak, mint a középkorban, technikai értelemben tehát nem sok mindenben szakítanak a hagyományokkal.

Ami azt illeti, a magisztrátusok kevesebbet foglalkoztak a földdel és a szőlővel, mint a borkészítés folyamatával. Erről tanúskodik a parlamenti magisztrátusok birtokain fellelhető borászati eszközök nagy száma: prést szinte mindenütt találunk, van, ahol többet is. Szőlőerjesztő kádakról is írnak a feljegyzések, méghozzá a legkülönbözőbb űrtartalmúakról: 3 barrikostól (ez mintegy 6-700 literes) a 8 tonnásig. Noha még ekkoriban is keverik a borokat, ezt az eljárást egyre inkább a csalással azonosítják, s felhívják a figyelmet arra, hogy a kevert borokat nehezebb konzerválni. A magisztrátusok egyébként számos téren nyitottnak mutatkoznak az újításokra. A Ségur család birtokain például a 18. század első évtizedeiben különbséget kezdenek tenni első és második kategóriás borok között, méghozzá az alapjukul szolgáló szőlő régisége alapján. Ez a minőségre való törekvés vezetett a kései szüret gyakorlatához is, elsősorban Sauternais-ben. Az első utalások e technikára a 17. század közepére nyúlnak vissza. A bor korának (óságának) kérdése elsősorban a tárolás/minőségmegőrzés perspektívájából merül fel. A 17. század végén az értékesítési problémák (bizonyos években nehéz volt eladni a borokat) adják a kérdés súlyát, ám érdemes aláhúznunk, hogy a krízis nem minden magisztrátust sújt egyforma mértékben. Néhány eset tanulmányozásából arra következtethetünk, hogy a borok egy vagy két évnél hosszabb ideig nem voltak megbízhatóan eltarthatók. Kivételek persze voltak: az Haut-Brion például akár három-négy éven keresztül is tárolható volt, mi több, az édes fehérborok kapcsán már az « óbor » ígéretes volta is felmerült. A 17. század második felében azonban a borok kora még nem az óság ígéretét hordozta magában: inkább tárolási/eltarthatósági kihívásként jelentkezett. Ez ügyben a magisztrátusok már éltek néhány közismert eljárással, például a feltöltéssel, ami azt jelenti, hogy az elpárolgott bormennyiséget pótlandó időről időre feltöltik a lezárt hordót. Előszeretettel vásároltak új és jó minőségű hordókat is, erről tanúskodnak legalábbis a ránk maradt szerződések.

A 17. század második fele tehát minden kétséget kizáróan fordulópontnak tekintendő a Bordeaux-környéki bortermelés történetében. A város parlamentjének tisztségviselői, akik a környék gazdasági és politikai elitjéhez tartoztak, hatékonyan újították meg a bortermelést: az ő soraikból kerültek ki a szőlészet modernizálásának úttörői. Arnault de Pontac-ot, a bordeaux-i parlament elnökét, Daulède-t, aki őt követte a posztján, vagy éppen M. Ségurt sokan próbálták utánozni. Az egyes birtokokon bevezetett változások fokozatosan átterjedtek a szomszédos ültetvényekre is. A birtokok egy részének látványos átalakulása mellett sem szabad elfelejtkeznünk arról a tényről, hogy a legtöbb magisztrátus a holland piacot célba véve meglehetősen közepes minőségű bort, sőt, gyakran pálinkafőzésre használt cefrét állított elő. Bár kétségtelenül a magisztrátusok rendelkeztek a Médoc, Graves és a Sauternais legjobb termőföldjeivel, az Entre-Deux-Mers

területén igen magas volt a minőségi bortermelés elvárásaira kevésbé fogékony kisbirtokosok száma. Persze a kisbirtokosok sem zárkóztak el teljesen az újításoktól, s mindent megtettek a hatékonyság növelése érdekében : a bérleti szerződések megfogalmazása során szem előtt tartották a birtok egységét, rendszeresen új borászati eszközöket szereztek be, szigorúan felügyelték a birtokon zajló munkálatokat és a szüretet, illetve amennyiben lehetséges volt, a bérletet és a felesbérletet elkerülve maguk irányították a dolgok menetét. Aligha tudtak természetesen a Graves legminőségibb termékeihez hasonlítható luxusborokat előállítani, ám ha termékeik nem is kerültek királyok asztalára, a holland fogadókban nagy becsben tartották őket.

The Wine-Growing Holder Rákóczis in Tokaj-Hegyalja Wine-Region in the 15th and 18th Centuries



Kornél Nagy

Senior Research Fellow
Eötvös Loránd Research Network, Research Centre for Humanities, Institute of History, Budapest

In Hungarian history, the Rákóczis were regarded as the most powerful and influential highborn family in Tokaj Wine-Region until the early 18th century. In the past, their role in rising Tokaj and spreading the fame of aszú wine worldwide has proved to be unquestionable. At the same time, still, little is known about the scholarship on how to become this noble family the so-called 'leader' of the Tokaj Wine-Region in early modern times. Therefore, my brief presentation primarily deals with the rising and falling of the Rákóczi family based on archival sources, concentrating on their vineyard possession in Tokaj Wine-Region.

The origin of this family has dated back to the mid-13th century. The Rákóczis originated from the German-Czech-Moravian Bogát-Radvány noble clan who settled down in the North-Eastern part of the Hungarian Kingdom, such as Abaúj-Torna, Sáros, and Zemplén counties. The Rákóczis initial surname was Gyapol or Gyapoy. The first known person in this family recorded in the documents from the year 1275, which mentioned a certain Stephen Gyapol served as a Shire-Reeve of County Zemplén to the Hungarian Royal Court.[1]

[1] MNL-OL (= Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára/ National Archive of Hungary, Budapest, Hungary) DL (= Diplomatikai Levéltár/ Archive of Diplomatics). No. 4478., No. 41782., No. 41823.; Keresztes, Kálmán, *A Rákóczyak [The Rákóczis]*, = *Turul*, 1928, 43–64.

In the 14th and 15th centuries, they held different local offices, for example, clerks, land-stewards, sheriffs, tax -collectors, and so on, in these countries. Meanwhile, in 1327, the Gyapol family received a village named Rákócz (now *Rakovec nad Ondavu* in Slovakia) as a fief from King Charles I of Angevin (Anjou) (1301–1342) in return for their services. From this year, the Gyapol family commenced to call itself after this village known as Rákóczi. Additionally, this family had been divided into innumerable branches during the 14th and 15th centuries. In this manner, in my brief presentation, I will focus only on the history of the Rákóczis' Felsővadász-branch, which had become politically the most influential vineyard holder in Tokaj Wine-Region.[2]

Until the late 15th century, there were no hints or traces in the manuscript sources about the Rákóczis' possession of a vineyard in Tokaj Wine-Region. The first concrete data on their wine-growing holder's activity was recorded in 1471. In this year, the three members of the Rákóczi family, namely Paul, Gaspar, and Stephen, purchased one courthouse, one wine cellar, and two vineyards (presumably in the promontory of Határi; Eng. Border's Hill) from another nobleman called Gregory Szentkirályi in the village of Erdőbénye.[3]

For almost a century, members of the Rákóczi family had remained a minor vineyard-holder in Tokaj Wine-Region. In the mid-16th century, the family proselytised to Calvinist Protestantism and became a strong supporter of the New Faith. The family confiscated some minor vineyards, which were held by the Catholic Church, previously. For example, John Rákóczi (1517–1561) II, as a Sub-Prefect (Deputy-Lieutenant) of County Zemplén, confiscated autocratically a large vineyard of the Catholic Parish in the promontory of Bányász (Eng. Miner's Hill) in Tállya for himself and his family, too.[4]

At the same time, from the Rákóczis vineyard holdings' point of view, radical changes occurred in the second half of the 16th century. The two members of the family, namely Sigismund Rákóczi (1544–1608), and his cousin Louis Rákóczi (1570–1512) quickly pushed their fortune thanks to their services achieved to the Hungarian Royal Court ruled by the Habsburgs. In other words, they were bestowed the title of Baron by Emperor and King Rudolf II (1576–1612). So, their political influence in the Hungarian Kingdom became increasingly stronger and stronger.[5]

By virtue of their successful carriers, newer and newer vineyards were purchased and confiscated in the Tokaj Wine-Region neighbouring the market towns Szerencs, Mád, Mezőzombor, and Tállya. Moreover, Sigismund Rákóczi, by his marriages, radically increased his vineyards' number as he had married ladies

---

[2] MNL-OL DL. No. 14808., No 14060., No. 14067., No. 15775., No. 15777., No. 16057., No. 16070., No. 25667., No. 45338., No. 66979.

[3] MNL-OL DL. No. 17163., No. 21762.

[4] MNL-OL A 57 (= Magyar Kancelláriai Levéltár, Királyi Könyvek – Liber Regii/ Archive of The Hungarian Royal Court's Chancellery, Book of Kings – Liber Regii). Vol. 3. No. 378., No. 466.

[5] MNL-OL A 57. Vol. 4. No. 524., No. 543.; MNL-OL A 57. Vol. 5. No. 327.; MNL-OL A 57. Vol. 6. No. 128., No. 129.

three times, coming from powerful, very highborn, and aristocratic families who possessed huge promontories in Tokaj Wine-Region.[6] Thus, in 1599, he received the possession of country-town Tarcal as a privilege from the Royal Court, which contained two court-houses, two large wine cellars, and a dozen of well-talented vineyards.[7] At a time, Sigismund Rákóczi's political carrier followed on and his influence extended to Transylvania – controlled politically by the Ottoman Empire – when he was elected and appointed as a Prince of Transylvania by the Sublime Port in Istanbul, (Constantinople), (and by consent of the Viennese Court, too) in 1607. [8]

Prince Sigismund Rákóczi enjoyed his rule over Transylvania very briefly (1607–1608): he died of cancer in the next year, 1608. His property, including the vineyards, was inherited by his sons, namely George I (1593–1648) and Paul Rákóczi (1596–1636). In addition, the afore-mentioned Louis Rákóczi passed away childless and all his properties (and of course vineyards in Tokaj Wine-Region) were succeeded by the late Prince Sigismund Rákóczi's sons.[9]

Among the Rákóczi boys, the elder one, George Rákóczi I became a more influential person concerning possession of vineyards. In this respect, he continued his father's 'vineyard policy'. In 1616, he married Princess Susanne Lórántffy (1600–1660) whose magnate family had possessed the estate of Sárospatak, containing several famous vineyards, yielding aszú-wines, since the very beginning of the 17th century (1602) such as Királyhegy, Megyer, and Oremus.[10] So, by this marriage, this estate became the Rákóczi family's ownership in practice.[11]

By the early 17th century, George Rákóczi I became a strong political supporter and votaress of Gabriel Bethlen (1580–1629, Prince: 1613–1629), Prince of Transylvania. In 1625, Prince Bethlen donated to him a greater courthouse and five vineyards in the market town of Tokaj.[12] At that time, it was obvious that could be Prince Bethlen's heir to the principal throne in Transylvania, which came true soon: in 1631, George Rákóczi I (Prince: 1631–1648) was appointed as a Prince of Transylvania by the *athname* of the Sublime Port in Istanbul. Years later, a newer important event happened in George Rákóczi's life. After short debates, he inherited the famous Regéc-estate from the Hungarian Royal Court, containing huge vineyards found neighbouring the country towns of Abaújszántó, Mád, and

[6] MNL-OL A 57. Vol. 4. No. 527.

[7] MNL-OL A 57. Vol. 1. No. 698.; MNL-OL A 57. Vol. 6. No. 45/a.

[8] Trócsányi, Zsolt, *Rákóczi Zsigmond. Egy dinasztia születése [Sigimsund Rákóczi. Birth of Dynasity] = A Debreceni Déry Múzeum Évkönyve [The Annuals of Museum Déry in Debrecen]*, 1978, Debrecen, Déry Múzeum, 1979, 57–113; Szabó, András, *Rákóczi Zsigmond (1544–1608). Kiegészítések egy életrajzhoz [Sigismund Rákóczi 1544–1608. Additions to a Biography]*, = *Történelmi Szemle* 1986, No. 2., 341–350.

[9] MNL-OL A 57. Vol. 6. No. 159/a., No. 248/b. No. 251/a., No. 290.; MNL-OL E 156 (= Magyar Udvari Kamara Archivuma/ Archive of Hungarian Royal Court's Chamber. UC (= Urbaria et Conscriptiones). No. 39:1/d., No. 78:15/a.

[10] Nagy, Kornél, *„Vagyon egy Oremus nevű szőllő, fő bort termő." A sátoraljaújhelyi Oremus szőlő történetéhez ['There is a Vineyard Called Oremus, Yielding Aszú and Prime Wine.' Ont he History of the Vineyard 'Oremus' at Sátoraljaújhely]*, = *Történelmi Szemle*, 56, 2014, No. 1., 91–106.

[11] MNL-OL E 156. UC. No.11:1., No. 22:21., No. 40:35., No. 41:3., No. 87:56.

[12] MNl-OL A 57. Vol. 7. No. 307., No. 317., No. 561.

Tállya.[13] Further on, Prince George Rákóczi received the whole Tokaj estate with its vineyards as a privilege from the Viennese Court in 1644.[14] In this way, the Rákóczi family became the politically strongest and greatest vineyard holder in Tokaj Wine-Region. Thus, in the historiography, regarding the vineyard possessions in Tokaj Wine-Region, Prince George Rákóczi II's reign was regarded as the First or Great Golden Age of Tokaj. However, there were also downsides to his rule. For example, Prince George Rákóczi I as a hardliner adherent or faithful to Protestantism, did not tolerate the Jesuits in Tokaj Wine-Region.[15] Therefore, he expelled them by force with his soldiers from Tokaj, and all their vineyards were confiscated to himself arbitrarily. Further on, in 1644, he seized coercively all the vineyards possessed by the free royal city of Lőcse (now *Levoča* in Slovakia) in Erdőbénye. His illegal acts had no consequences either in the Hungarian Kingdom or in Transylvanian Principality. [16]

With by death of Prince George Rákóczi I in 1648, the carrier of the Rákóczis started to decline in the second half of the 17th century. His eldest son, George Rákóczi II (1621–1660; Prince: 1648–1660), who was elected, and of course, appointed as a Prince of Transylvania, gambled politically because he endeavoured to be elected and crowned as the king of the Polish-Lithuanian Commonwealth without the approval of the Ottoman Empire. Therefore, the Prince did not take account of the political reality in that period and waged war upon the Polish-Lithuanian Commonwealth with a huge army in 1657.[17]

In the next year, this warfare caused very tremendous catastrophes to the Transylvanian Principality. For this reason, Prince George Rákóczi II lost his power in Transylvania in 1658 because, in the meantime, the Diet of Transylvania deposed him for undertaking an unauthorised war on Polish-Lithuanian Commonwealth. However, the Prince in the same year gathered a newer Diet in Transylvania, where he was re-instated as a Prince of Transylvania again. But the Ottoman Empire did not acknowledge this fact at all and charged and overran Transylvania with an army. His troops were defeated in the battle of Szászfenes (now *Florești*, earlier *Feneș* in Romania), and Prince George Rákóczi II died of wounds received at the battle.[18] At the same time, there wasn't any exact and concrete

[13] MNL-OL A 57. Vol. 7. No. 570., No. 575., No. 576., No. 626.; MNL-OL E 156. UC. No. 96:12., No. 96:13., No. 96:14., No. 96:15., No. 158:2.

[14] MNL-OL E 156. UC. No. 153:15.

[15] MNL-OL E 156. NRA (= Neo-Regestrata Acta). No. 719:25., No. 1251:41.; ELTE EKK (= Eötvös Loránd Tudományegyetem Egyetemi Könyv és Kézirattár/ Loránd Eötvös University's Library and Archive, Budapest, Hungary). Coll. Hev (= Collectio Hevenesiana). Cod. 7. Pag. 438–439.

[16] MNL-OL E 156. UC. No. 18:1.

[17] Kármán, Gábor, *Confession and Politics in Principality of Transylvania, 1644–1657*, Göttingen, Vandenhoeck Rurpecht Verlag, 2020, (Refo 500; Academic Stuides, Vol. 69.), 103–117, 157–177.

[18] Katkó, Gáspár, *The Redemption of Transylvanian Army Captured by Tatars = Crimean Khanate between East and West (15th and 18th Century)*, ed. Denise Klein, Wiesbaden, Harrassowitz Verlag, 2012, 91–106.

information about Prince Rákóczi's vineyard policy in Tokaj Wine-Region. It is just only known that, in his absence, he governed his estates by bailiffs and chief wine dressers.[19]

At any rate, after Prince George Rákóczi II's death, his family finally left Transylvania and moved back to Sárospatak, the administrative centre of Tokaj Wine-Region. Notably, the Rákóczi family was Protestant, and they were staunch supporters of the Calvinist or Reformed Church in Hungary. However, the late George Rákóczi II's widow, Mother Superior Sophia Báthory (1628–1680), had converted to Calvinism merely for the sake of her marriage earlier.[20] After her husband's death, she returned to Catholicism and supported the Counter-Reformation in Upper Hungary. His son, Prince Francis Rákóczi I (1642–1676) also became a Catholic, thus acquiring favor with the Catholic Habsburg Court. His mother, the Jesuit and Paulite fathers persuaded him to accept Catholicism.[21] In 1666, Prince Francis Rákóczi I joined the so-called Wesselényi conspiracy (1664–1670) against the Viennese Court. At the same time, this conspiracy movement blundered in 1670. Therefore, he laid down his arms and applied for mercy at the Viennese Court. All other leaders of the conspiracy were executed and imprisoned for high treason.[22] The participants' properties were confiscated. Francis Rákóczi I, due to his mother's and the Hungarian Catholic Higher Clergy's intervention, was pardoned for a ransom of 300,000 rhine forints, several castles, and estates. So, he was also obliged to mortgage his best vineyards in Tokaj Wine-Region. Following the fall of the Wesselényi conspiracy movement Prince Rákóczi remained politically neutral, but, before long, he passed away in 1676.[23]

His heirs, namely his daughter Princess Julianne Rákóczi (1672–1717) and his son, Prince Francis Rákóczi II (1676–1735), after aging, re-changed and redeemed all the earlier mortgaged and confiscated estates, castles, and vineyards in Tokaj Wine-Region form the Viennese Court at the end of the 17th century.[24] Thus, in 1698 and 1699, they divided into two pieces all the Rákóczis' properties. So, Prin-

---

[19] MNL-OL E 156. UC. No. 146:28.

[20] Bartha Krisztina, *Az utolsó Báthory. Somlyai Báthory Zsófia életrajza (1628–1680) [The Last Báthory. Biography of Sophia Báthory of Somlyó, 1628–1680]*, = *Belvedere* 12, 2000, No.1–2, 11–17.

[21] APF (= Archivio storico della Sacra Congregazione per l'Evangelizazzione dei Popoli o de „Propaganda Fide" Rome, Italy) SOCG (= Scritture Originali riferite nelle Congregazioni Generali). Vol. 462. Fol. 404r.–406/v.; APF SC (= Scritture riferite nei Congressi) Fondo Ungheria e Transilvania, Vol. 1. Fol. 44/r.–v., Fol. 290r.–298/v.; ARSI (= Archivum Romanum Societatis Iesu, Rome, Italy) Litterae Annuae Provinciae Austriae. Vol. 142. Fol. 194r.

[22] MNL-OL E 156. UC. No. 102:1., No. 158:31/c., No. 159:41.

[23] Ulrich Attila, *Kamarai szőlőelkobzások, szőlőbirtokok 1670–1701 között, különöstekintettel a Wesselényi összeesküvés utáni okkupációkra [Confiscations of Vineyard, Vineyard's Estates with regards to the Confiscations on Consequences of Wesselényi's Consepiracy]*, = *Szőlőtermelés és borkereskedelem [Viticulure and Commerce of Wines]*, szerk. Orosz István, Papp Klára., Debrecen, Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, 2009, (Speculum Historiae Debreceniense 2. A Debreceni Egyetem Történelmi Intézete kiadványai), 109–127.

[24] MNL-OL E 156. UC. No. 59:6/c., No. 70:41., No. 70:43.

cess Julianne Rákóczi married Count Ferdinand Gobert-Aspremont (1645–1708), a French-born aristocrat loyal to the Viennese Court, and, in a time, her wealth was inherited by their children.[25]

During his short tenure, Prince Francis Rákóczi II ruled his estates and vineyards exemplarily in Tokaj Wine-Region at the turn of the 17th and 18th centuries. Between 1701 and 1711, according to the qualities of botrytisation, he regularly listed, systemised, and classified all the vineyards and wine-growing estates in Tokaj Wine-Region on several occasions. Moreover, his wine-growing activity had never yet prevented the fact that, meanwhile, he had become the leader prince of the War of Liberation against the Viennese Court between 1703 and 1711 attached to his family name.[26]

At the end of the War of Liberation, concluded in the Szatmár treaty in 1711, Francis Rákóczi II was offered a general pardon by the Viennese Court. However, he did not accept it, and he chose exile till his death. Therefore, all his vineyards held in Tokaj Wine-Region were confiscated by the authorities and delegated to the control of the Viennese Court in 1712. At a time, these were donated to those high-born families who remained strongly loyal to Habsburgs, for example, Andrássy, Buttler, Erdődy, Gober-Aspremont, Haller, Klobusiczky, Mudrány, Nigrelli, Orczy, Szirmay, Trautson, and so on.[27]

To sum up very briefly and succinctly, the Rákóczis had a lion's share in developing and reviving Tokaj Wine-Region. Without this family, we cannot speak at all about Tokaj, indeed, because the fate of the Rákóczi family is tightly related to the history of Tokaj: churches, courthouses, estates, and, of course, vineyards have hitherto saved (preserved, guarded) their memories, and names in this region.



[25] MNL-OL A 57. No. 66:1059.; MNL-OL E 156. No. 13:22.

[26] MNL-OL E 156. UC. No. 11:4., No. 70:51/a., No. 70:51/b., No. 104:56., No. 104:58., No. 116:69, No. 157:5.

[27] MNL-OL E 156. UC. No. 27:10.

A szőlőbirtokos Rákócziak

A Rákóczi fejedelmi család históriája szorosan összefonódik Magyarország és Erdély 16–18. századi történetével. Egy szűk réteget leszámítva még mindig kevésbé ismert, hogy a Rákócziak jelentős szőlőbirtokokkal rendelkeztek Felső-Magyarországon, és jelentős szerepet játszottak a Tokaj-hegyaljai borvidék felemelkedésében, valamint az aszú szőlőbor és a főbor (szamorodni) hírének az elterjesztésében. Ennek fényében előadásom (és annak írott változata) elsődlegesen a levéltári források segítségével próbált utánajárni a Rákóczi család szőlőbirtoklásának a kezdetektől egészen a Rákóczi-szabadságharccal bezárólag.

A tudomány leginkább Rákóczi Zsigmondhoz (1544–1608) és unokatestvéréhez, Rákóczi Lajos (1570–1612) személyéhez köti szőlőbirtoklás szempontjából a család felemelkedését. Ezt a nézetet azonban mindenképp árnyalni szükséges. Hiszen Rákóczi Zsigmond apja, a protestantizmust támogató Rákóczi János (1517–1561) már tekintélyes szőlőterületekkel rendelkezett a borvidéken, amelyeket házasság és vásárlások révén szerzett meg. Sőt a közelmúltban került elő egy 1471. évi dokumentum, miszerint a három Rákóczi fivér egy nemessel történő zálogüggyel és birtokvásárlással kapcsolatban szőlőbirtokokra tett szert a borvidéken fekvő Erdőbénye településen (később mezővárosban) Ezt tekinthetjük jelen pillanatban az akkor még köznemesi rangú család legkorábbi szőlőbirtoklásának. Ugyanakkor tagadhatatlan tény, hogy nevezett két személy igen intenzív szőlőbirtok-vásárlásokba kezdett a 16. század utolsó évtizedeiben, és szőlőbirtokainak terméséből befolyó hatalmas jövedelmeiknek köszönhetően egyre nagyobb politikai befolyásra tettek szert. Sőt, valószínűsíthetően e tekintélyes vagyon tette lehetővé többek között azt, hogy Rákóczi Zsigmond a főnemesi címig jusson, és még ha csak rövid ideig is, elfoglalhassa az erdélyi fejedelmi trónust is a 17. század elején.

A család Tokaj-hegyaljai birtoklásában több jelentős esemény történt. Ezek közül kiemelkedő fontossággal bírt I. Rákóczi Györgynek (1593–1648) az 1616-ban Lórántffy Zsuzsannával (1600–1660) történt házassága. Az ifjú ara a hatalmas Lórántffy-vagyon, illetve a sárospataki uradalom örököse volt tekintélyes erdőbényei, mezőzombori, sárospataki, sátoraljaújhelyi, tarcali és tolcsvai szőlőbirtokokkal. A másik fontos momentum pedig az Alaghy főúri család kihalása volt 1631-ben, akik 1560 óta a Regéc-tállyai váruradalom birtokosai voltak. 1635-ben 4 év pereskedést követően a királyi udvar úgy határozott, hogy I. Rákóczi György és Rákóczi Pál (1596–1636) kapja meg a nevezett uradalmat kiterjedt abaújszántói, legyesbényei, mádi, ondi, rátkai, és tállyai szőlőbirtokaival együtt. Sőt I. Rákóczi György erdélyi fejedelem 1644-ben az udvartól megkapta a tokaji

uradalmat is, és ennek folytán a 17. század közepére Rákóczi család lett a borvidék leghatalmasabb és legbefolyásosabb szőlőbirtokosa. Ezt tekinthetjük Tokaj-Hegyalja történeti viszonylatában a Rákócziak aranykorának.

A 17. század második felében jelentős változások történtek a Rákóczi fejedelmi család történetében. II. Rákóczi György (1621–1660) erdélyi fejedelem balul elsült 1657. évi lengyelországi hadjárata gyakorlatilag véget vetett a család erdélyi uralmának. Az 1660-ban elhalálozott II. Rákóczi György özvegye, Báthory Zsófia (1629–1680) fejedelemasszony és fia I. Rákóczi Ferenc (1645–1676) fejedelem a család hegyaljai birtokain húzta meg magát. Nem sokkal később Báthory Zsófia és fia a pálosok és a jezsuiták térítésének eredményeképpen áttértek a római katolikus hitre. Ezzel pedig kezdetét vette a kálvini reformációt követő Tokaj-Hegyalján az erőszakos ellenreformáció. A protestáns prédikátorok, tanítók a birtokosokat elüldözték, szőlőbirtokaikat lefoglalták. A Habsburg-ellenes Wesselényi-összeesküvés (1664–1670) érzékenyen érintette a családot. Ugyanis I. Rákóczi Ferenc egyik vezetője volt a mozgalomnak. A szervezkedés 1670. évi bukását követően több más résztvevőhöz hasonlóan a fejedelem is igen nehéz helyzetbe került. Számos érintett fő- és köznemes elvesztette birtokait. I. Rákóczi Ferenc a számonkérést édesanyja, a jezsuiták, valamint Szelepcsényi György (1595–1685) esztergomi érsek-bíboros közbenjárásának köszönhetően úszta meg. Ennek azonban nagy ára volt. A fejedelemnek hatalmas összeget kellett fizetnie az udvarnak, hogy megússza az ítélőszéket, és a várható halálos ítéletet. Ennek folyományaként I. Rákóczi Ferenc elzálogosította a legjobb adottságú mádi és mezőzombori szőlőinek nagy részét is. Ezeket a területeket majd csak gyermekei, Rákóczi Julianna (1672–1717) és II. Rákóczi Ferenc (1676–1735) vásárolták, illetve váltották vissza a bécsi udvartól 1699-ben. Még ugyanabban az évben a két Rákóczi testvér egymás között felosztotta a hatalmas Rákóczi-szőlőbirtokokat. A Rákóczi Juliannára eső rész idővel férje, gróf Aspremont Gobert Ferdinánd (1643–1708) családjának a birtokába került.

II. Rákóczi Ferenc példásan igazgatta hegyaljai birtokait. 1698-ban Regécen üveggyártó manufaktúrát alapított borok elpalackozása végett. 1701 és 1711 között több alkalommal is összeíratta és megbecsültette hegyaljai szőlőbirtokokat, valamint azokat I.–II.–III.–IV. kategóriájú besorolás szerint klasszifikáltatta. Az 1711-ben a szatmári békével, vagy kiegyezéssel végződő Rákóczi-szabadságharcot (1703–1711) követően II. Rákóczi Ferencnek a bécsi udvarnak tett hűségeskü fejében felkínálták az amnesztiát, amit ő végül elutasított, és az emigrációt választotta. Ezért birtokait az udvar elkobozta, majd kamarai kezelésbe utalta. Ezzel pedig lényegében véget ért Tokaj-Hegyalja történetének a 16. század közepe óta tartó Rákóczi-korszaka. A 18. század közepére számos egykori Rákóczi-szőlőbirtokokat olyan, az udvarhoz hű arisztokrata és köznemesi családoknak adták el, vagy adományozták oda, mint pl. az Andrássy, a Barkóczy, a Buttler, a Dessewffy, az Erdődy, az Esterházy, a Grassalkovich, a Gyulaffy, a Gyulay, a Haller, a Holló, a Keczer, a Klobusiczky, a Mudrány, a Roxer vagy a Szirmay.

Röviden összefoglalva, a Rákóczi család nélkül nem beszélhetünk a Tokaj-hegyaljai borvidékről. A 15. század utolsó harmadától egészen 1711-ig mély lenyomatot hagytak: jól szervezett és egyúttal jól működő mintauradalmakat és szőlőbirtokokat igazgattak a borvidéken. Emlékük kitörölhetetlenné vált a régióban, amelyeket szőlőhegynevek, kastélyok, kúriák és templomok hagyományoztak az utókorra.

Une source essentielle pour connaître la diffusion des vins doux, des vins de liqueur et des vins liquoreux en France de la fin du XVIIe à la fin du XIXe siècle : les inventaires de caves parisiens



Jean-Pierre Poussou
Professeur émérite à la Sorbonne
Philippe Bertholet
Professeur d'histoire en lycée

En hommage à Alain Huetz de Lemps
qui nous a tant appris sur
l'histoire des vins ibériques.

Depuis le milieu du XXe siècle, nos connaissances concernant l'histoire des vignobles et des vins français ont considérablement progressé grâce à l'impulsion nouvelle que nous devons à Roger Dion[1] et à Marcel Lachiver[2], mais il reste encore bien des points d'ombre, tout particulièrement pour les vins doux[3], les vins

[1] Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, [1959], Paris, CNRS editions, 2010.

[2] Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vignerons : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.

[3] Les vins doux sont des vins mutés lors de la fermentation alcoolique, le moût en cours de fermentation étant additionné d'alcool éthylique pour arrêter sa fermentation. Les vins de liqueur sont également des

de liqueur et les liquoreux[4]. Si nous connaissons beaucoup mieux l'histoire des vignobles qui leur sont consacrés, y compris pour les pays étrangers, celle de leur consommation et de leur commerce reste à bâtir malgré quelques ouvrages importants, notamment *l'Histoire sociale et culturelle du vin* de Gilbert Garrier[5]. C'est pourquoi des rencontres comme celle qui nous réunit au pays du tokay sont d'un grand intérêt.

Certes, à partir des XIIe-XIIIe siècles, nous trouvons des renseignements sur les vignobles, la production des vins et leur consommation : par exemple, des remarques littéraires ou des fragments de livres de comptes, parfois des notations dans des journaux privés, des livres de raison ou des correspondances. Mais, au total, les données restent lacunaires et il faut à chaque fois que l'on aborde ces questions mener des recherches très approfondies. Elles ont pu être réalisées pour plusieurs vignobles[6], de manière au demeurant fort inégale, mais le commerce et la consommation des vins nous restent très largement inconnus. C'est ainsi, qu'en dehors de quelques grandes lignes, nous ne pouvons pas retracer l'évolution des goûts viticoles des Parisiens de la fin du Moyen Âge à la fin du XIXe siècle, alors qu'il s'agit d'un considérable marché de consommation.

***

Or, l'étude des inventaires après décès[7] parisiens montre que nombreuses sont les caves où les notaires trouvent du vin[8], ce qu'ont déjà souligné Yves Durand[9], Ni-

vins mutés mais l'addition d'alcool éthylique se fait avant la fermentation. On parle de vins liquoreux lorsque le ratio sucres résiduels/alcool de vin excède les 45 grammes par litre.

4 On partira d'Alain Huetz de Lemps, « La diversité des vins liquoreux », dans *Os vinhos licorosos e a historia*, ouvr.coll., Funchal, Centro de Historia del Atlantico, 1998, p. 19-47. – Voir également l'ouvrage très réussi d'Yves-Marie Bercé, *Les secrets du vin*, Paris, Librairie Vuibert, 2018 ; on y apprend notamment ce qu'il faut savoir sur ces différents vins : par exemple, on trouve de la page 45 à la page 60 « Les précieux vins de Malvoisie ».

5 Paris, Bordas, 1995.

6 Par exemple, nous avons l'ouvrage très réussi de Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux : Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008.

7 Maurice Garden, « Les inventaires après décès : source globale de l'histoire sociale lyonnaise ou juxtaposition de monographies familiales ? », *Cahiers d'Histoire*, t. 12, 1967, p. 157-173.

8 Certes, les inventaires ne concernent qu'une minorité des défunts parisiens et les caves ne se trouvent que dans une minorité d'inventaires après décès, essentiellement à partir du dernier tiers du XVIIe siècle ; elles n'en constituent pas moins une possibilité pour étudier la consommation viticole que l'on ne trouve pas forcément ailleurs. Ainsi, à Bordeaux et en Bordelais les caves sont rares même à la fin du XVIIIe siècle ; lorsque l'on trouve du vin dans un inventaire, il est conservé essentiellement dans des chais et dans des barriques : voir Stéphanie Lachaud-Martin, « Chais et cuviers en Sauternais aux XVIIe et XVIIIe siècles » , dans Marguerite Figeac-Monthus et Stéphanie Lachaud-Martin (dir.) , *Patrimoines viticoles : les lieux et les objets de la vigne et du vin, de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 2015, p. 121-133 ; Jean-Pierre Poussou, « De la difficulté rencontrée pour connaître les vins que buvaient les Bordelais au XVIIIe siècle », à paraître dans les *Actes du Congrès de la Fédération historique du Sud-Ouest tenu à Bazas en octobre 2019*.

9 *Les fermiers généraux au XVIIIe siècle*, Paris, PUF, 1971, p. 522-523.

cole Lemaître[10], Françoise Bayard[11] et Annick Pardailhé-Galabrun[12]. Il nous est apparu que, malgré les difficultés inhérentes à ce type de document[13], il était possible d'utiliser cette source de manière sérielle sans pour autant prétendre à une exhaustivité rendue impossible par l'ampleur de la documentation représentée par les minutes notariales de la capitale, sauf à mettre sur pied d'énormes équipes[14]. Nous avons donc procédé par une série de sondages aléatoires allant de la fin du XVIIe siècle à la fin du Second Empire, le tout représentant plus de 3000 inventaires avec des caves d'une très grande variété puisque les unes n'ont pas de vin, ou simplement quelques bouteilles, alors que d'autres ont des centaines et même dans quelques cas des milliers de bouteilles[15]. La valeur de la source dépend bien évidemment du soin avec lequel le tabellion et son équipe ont réalisé la prisée. Une difficulté essentielle est que l'importance et l'état de la cave peuvent dépendre d'un côté de l'âge du défunt et de son état de santé[16], de l'autre du délai entre la date de son décès et celle à laquelle a été effectuée la prisée, les héritiers ayant pu consommer ou céder une partie plus ou moins importante des vins laissés par lui. Par ailleurs, seule une partie de la population disposait de caves, et d'ailleurs ce n'est qu'au XVIIIe siècle que, devenant la norme, elles se sont vraiment multipliées à Paris ce qui constitue avec l'usage des bouteilles deux grandes nouveautés que l'on ne retrouve pas à un tel degré en province[17]. À la fin du XVIIIe siècle, la cave « fait partie de la maison parisienne type, dont elle est devenue un élément indispensable » [18]. Surtout, elle cesse d'être un endroit où l'on entrepose du bois et des barriques pour devenir le lieu où l'on dispose désormais de nombreuses bouteilles pleines de vin[19]. La consommation des milieux populaires nous échappe cepen-

[10] « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *La France d'Ancien Régime : Mélanges offerts à Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 381-388.

[11] « Les caves des financiers français au début du XVIIe siècle », dans Gilbert Garrier (dir.), *Le vin des historiens*, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, p. 143–152.

[12] *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris, PUF, 1990, p. 297-300.

[13] L'étude critique des inventaires après décès a donné lieu à de nombreuses publications parmi lesquelles nous retiendrons l'ouvrage d'Annick Pardailhé-Galabrun, qui vient d'être cité, et celui dirigé par Bernard Vogler, *Les actes notariés, source de l'Histoire sociale XVIe-XIXe siècles*, Strasbourg, Librairie Istra, 1979.

[14] Il y a à Paris 114 études notariales en 1790. Il n'est pas rare qu'une liasse de minutes corresponde à un mois, ce qui a pour conséquence qu'en une journée au Caran, centre des Archives nationales où l'on peut consulter le minutier central resté à l'hôtel de Soubise, on ne puisse dépouiller qu'un semestre !

[15] L'étude de toutes ces caves nous permet d'avancer que l'on a déjà pour les particuliers une cave fournie lorsque la prisée l'évalue à 400 livres tournois, une cave intéressante à 800 livres, et ce que l'on peut appeler de belles caves au-dessus de 1500 livres. Un marchand de vin important dispose d'une cave estimée à 3 ou 4000 livres ; en deçà, et particulièrement au-dessous de 600 à 800 livres, c'est une cave très médiocre.

[16] La maladie peut avoir eu pour effet que sa cave ne soit plus renouvelée ni même entretenue.

[17] Gilbert Garrier a souligné qu'avant le XVIIe siècle « la majorité des cultivateurs n'ont pas de caves » et que Dom Pérignon lui-même a eu du mal à obtenir qu'il en soit creusé une à Hautvillers en 1673. – *Histoire sociale et culturelle du vin, op.cit.*, p. 96.

[18] Youri Carbonnier, « La maison cachée : les caves », dans Y. Carbonnier, *Maisons parisiennes des Lumières*, Paris, PUPS, 2006, p. 378-400, loc.cit., p. 378.

[19] Les barriques ne disparaissent pas, en particulier chez les marchands de vins, ce qui ne saurait surprendre, mais il y a de plus en plus de bouteilles sans arriver cependant à nos habitudes en la matière qui sont, pour les particuliers, de n'avoir que du vin en bouteilles. – Sur l'usage des bouteilles, Jean-Robert

dant parce qu'ils n'ont pas la plupart du temps les moyens de disposer d'une cave à vins, voire d'une cave tout court, mais l'on sait que leur consommation de vin était réduite au niveau des ménages. Nous avons néanmoins de réelles lueurs à cet égard car c'est un domaine pour lequel le dépouillement des inventaires des marchands de vins, qui tenaient les cabarets et guinguettes, apporte beaucoup[20]. On ne saurait donc chercher des données absolues mais on verra à la lecture de nos analyses que ce dépouillement fournit de précieux enseignements et permet de faire avancer l'histoire des consommations viticoles.

Le premier élément qui ressort de l'étude des caves parisiennes est que les vins doux, les vins de liqueur et vins liquoreux que l'on y trouve sont avant tout des vins ibériques. Ceux d'origine française ne tiennent qu'une faible place : par exemple, les sauternes, auxquels il faut joindre certains « langons blancs »[21], ne se rencontrent qu'exceptionnellement avant le XIXe siècle, et ce n'est que très progressivement que leur place s'accroît. Ainsi, sous le Premier Empire, si 20 inventaires comportent des bordeaux, un seul indique du sauternes, un autre du barsac et un troisième du vin de Langon, dont nous ne savons pas s'il est rouge ou blanc. Ces vins ne semblent guère réclamés par la clientèle populaire ou celle des classes moyennes parisiennes car dans les caves des marchands de vins les bordeaux doux sont quasiment absents jusqu'à la fin du Second Empire : entre 1851 et 1854, sur 57 inventaires de marchands de vins, deux seulement ont des sauternes. Seules des caves de grands restaurants ou de riches particuliers leur font une place notable. Exceptionnelle est en 1769 la cave du fermier général Jean François de Laborde, puisque l'on y trouve 190 carafons de vin blanc de Langon, évalués 300 livres, et 88 carafons de Capbreton blanc[22], évalués 160 livres[23], mais il était originaire de

Pitte, *La bouteille de vin : histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013 ; Caroline Le Mao, « Bouteille contre barrique : un nouveau conditionnement pour le vin de Bordeaux à la fin du XVIIe siècle », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 19-32.

[20] Voir notre article : « Les guinguettes des environs de Paris au XVIIIe siècle : une nouvelle approche », à paraître dans le *Bulletin de la Société d'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, 2022.

[21] Il semble évident que cette appellation est usitée pour désigner des vins blancs doux qui peuvent être de Langon mais aussi des environs, par exemple de Bommes, de Sainte-Croix-du-Mont ou du Sauternais, ces derniers paraissant supérieurs au début du XIXe siècle aux dires d'André Jullien, alors qu'au contraire au XVIIIe siècle les vins de Langon auraient été « les meilleurs de la province ». – A. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, [Paris, 1866], rééd. Ulan Press/Amazon, *sd*., p. 221.

[22] Le vignoble de Capbreton et de ses environs est un petit vignoble de dunes qui produit des vins de très bonne qualité aux prix élevés : d'après Jean Thore dans son ouvrage *Promenade sur les côtes du Golfe de Gascogne*, Bordeaux, 1810, p. 107-108, au début du XIXe siècle ces vins sont nettement plus chers que les bordeaux, ce que nous retrouvons dans les caves parisiennes. –A. Jullien en donne une rapide description dans sa *Topographie…*, p. 231. Il s'agit de « vins de sable » provenant de vignes situées sur les dunes. Le vignoble de Capbreton a retenu l'attention de Roger Dion dans son *Histoire de la vigne et du vin en France*, p. 50-51. Son histoire a été précisée ensuite par Louis Papy : « Le vignoble des dunes de la Maremne et du Maransin », dans Alain Huetz de Lemps (dir.), *Géographie historique des vignobles*, t.i, *Vignobles français*, Paris, CNRS, 1978, p. 149-157, puis par Jean-Jacques Taillentou, « Originalité du vignoble disparu des dunes du littoral landais (XVIIe-XIXe siècles) », dans Pierre Guillaume (dir.), *Vignes, vins et vignerons de Saint-Émilion et d'ailleurs*, Talence, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitainen 2000, p. 1-98.

[23] AN, MC/ET/XVI/787/, 07/01/1769.

Bayonne. Dans la cave du duc de Nivernais, en 1782, il y a 360 bouteilles de sauternes de l'année 1770[24] ; dans l'énorme cave du duc de Penthièvre, prisée deux fois en 1793, il y a 325 bouteilles de sauternes, 28 de barsac et 60 de langon, ce qui toutefois reste très en-deçà des vins ibériques : plus de 1300 bouteilles[25]. Cependant, lorsque Benjamin Franklin commande du vin en 1783, il fait venir par Rouen 6 tonneaux de vin de Langon et 3 de vin de Barsac, ainsi qu'un tonneau et demi de margaux[26]. Il y a bien une clientèle riche-ou même très riche- qui prise fort le sauternes dès la fin du XVIIIe siècle : entre 1771 et 1786, Romain Barthélémy de Filhot effectue le quart de ses ventes sur Paris, et nombre de ses acheteurs font partie de l'entourage royal ! [27]Cette limite sociale de la clientèle parisienne du sauternes vient-elle de son prix élevé ? On pourrait le penser puisqu'en 1821 la bouteille de sauternes que l'on trouve dans la cave du restaurant *Gautier* vaut 4 francs, ce qui la met toute proche de la valeur de celles des muscats de Syracuse ou des vins de Constance. Mais un tel prix apparaît exceptionnel : en 1860, le sauternes est très bien représenté au *Pavillon Le Doyen* mais les 120 bouteilles valent moins que les graves ou les margaux, et les Yquem moins encore, ce qui correspond tout à fait à une réalité ancienne toujours présente sous le Second Empire[28]. En effet, les prix de 1740 relevés par Marcel Lachiver placent les vins blancs doux du Bordelais loin derrière les médocs et les premiers crus des graves : 300 livres le tonneau d'un côté, 1500 à 1800 de l'autre. En 1855, à l'occasion du célèbre classement des grands vins de Bordeaux[29], les sauternes ne sont évalués qu'à 2000 à 2500 francs le tonneau, les quatre grands rouges entre 4000 et 6000 francs[30]. Une autre raison de la faible place dans les caves parisiennes des vins doux ou liquoreux du Bordelais et des Hauts-Pays aquitains s'explique aussi par l'importance des achats effectués par les commissionnaires hanséates ou hollandais avant les guerres révolutionnaires. Ces achats donnaient lieu à l'envoi dans les pays du Nord de considérables quantités de vins parmi lesquels les vins blancs l'emportaient de très loin[31]. Ils correspondaient

24 AN, MC/ET/LVII/558,18/03/1782.

25 Renée Lemaitre, « La cave du duc de Penthièvre à Sceaux d'après les inventaires de 1793 », *Actes du Quatrième Colloque de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France : La vigne et le vin en Île-de-France*, Paris, 1983, p. 301-317.

26 AN, Z/2/3875,03/07/1783. –Les vins sont expédiés par un certain Shaleck, négociant à Bordeaux. Il s'agit d'un nom très déformé et nous n'avons pu retrouver qui il était en réalité.

27 Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne : Histoire de la vigne, du vin et des vignerons, des années 1650 à la fin du XVIIIe siècle*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 2012, p. 338-347.

28 Sur les caves des restaurants parisiens, Jean-Pierre Poussou, « Une source importante pour l'histoire de la consommation de vins parisienne et son évolution : quelques caves à vins de restaurateurs parisiens de la Restauration au milieu du Second Empire », dans Dominique Le Page, Jérôme Loiseau et Alain Rauwel, *Urbanités : Vivre, survivre, se divertir dans les villes (XVe-XVIIIe siècle)*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2012, p. 303-327.

29 Dewey Markham Jr, *1855 : A History of the Bordeaux classification*, New York, John Wiley and Sons, 1953, p. 281-283.

30 Cependant, le Second Empire fut marqué par la vogue du sauternes qui connut une sorte de triomphe lors de l'Exposition universelle de 1867 car il « était devenu sans rival dans la catégorie des vins liquoreux naturels ». –Philippe Roudié, *Le vignoble bordelais*, Toulouse, Privat, 1973, p. 88.

31 Voir « l'état des vins qui se chargent à Bordeaux » en 1740 dans Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vignerons… op.cit.*, p. 304.

à un goût très fort de ces clientèles pour ces vins blancs, ce qui avait entraîné le développement des vignobles les produisant et une adaptation de ces vignobles à la demande de la clientèle[32].

D'autres vins doux ou liquoreux français se retrouvent dans les caves parisiennes. Il s'agit le plus souvent de frontignans[33], de lunels et de vins du Roussillon, lesquels, considérés ensemble, sont bien davantage présents que les vins doux bordelais. Parmi les autres vins du Sud-Ouest de même nature, le jurançon est le seul qui se rencontre à plusieurs reprises. Les vic-bilh ou bergerac doux ou liquoreux sont rarissimes, les sainte-croix-du-mont[34] et les clairac sont absents ; ces vins étaient pourtant très recherchés par les Hollandais aux XVIIe et XVIIIe siècles et ils sont toujours très demandés aux Provinces-Unies[35]. Exceptionnellement, nous avons trouvé mention de vins de Capbreton. Il résulte de ces éléments que si les vins blancs doux ou liquoreux du Sud-Ouest de la France[36] sont présents dans les caves des élites, ils n'y tiennent pas une place très importante : même le maréchal de Richelieu, pourtant duc de Fronsac et gouverneur de la Guyenne de 1758 à 1788, n'a pas de sauternes dans ses caves, alors qu'il est souvent écrit qu'il a beaucoup fait pour la renommée des bordeaux à la cour et à Paris ! [37] Mais il est non moins évident que, par exemple, le vouvray lui non plus n'est pratiquement pas présent dans les caves parisiennes, ce qui correspond à une faible place des vins doux et des liquoreux dans beaucoup de caves, les vins rouges étant fortement majoritaires dans toutes.

***

Si les vins rouges constituent l'essentiel de la plupart des caves jusqu'au milieu du XVIIIe siècle, à partir du deuxième tiers de celui-ci elles se caractérisent aussi par la forte présence des vins ibériques doux ou liquoreux. D'une manière globale,

[32] Stéphanie Lachaud-Martin, « Pour se conformer au goût des nations étrangères : l'influence des pays d'Europe du Nord dans le développement des vignobles liquoreux aquitains », *Histoire, Economie et Société*, vol. 41, 2022, 1, p. 104-125.

[33] Ils sont très recherchés et souvent d'un prix élevé. Il en va de même des muscats de Lunel, cultivés à l'origine sur les coteaux et les terrasses, mais qui sont descendus dans la plaine à partir du XVIe siècle pour répondre à la demande.

[34] Nous n'avons trouvé qu'une seule mention de ce vin, dans la cave de Nicolas Beaujon, qui venait, il est vrai, de Bordeaux : « 1200 bouteilles de vin blanc cru de bordeaux de Sainte-Croix-du-Mont, évaluées à 600 livres », ce qui donne un prix très faible. – AN, MC/ET/LV/76, 29/01/1787, acte aimablement communiqué par Mathieu Da Vinha.

[35] Anne Wegener-Sleeswijk, « Du nectar et de la godaille : qualité et falsification du vin aux Provinces-Unies, XVIIIe siècle », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, t. 51, 2004, 3, p. 17-43.

[36] Sur l'ensemble de ces vins, J. P. Poussou, « Un autre regard sur les vignobles des Hauts-Pays aquitains à l'époque moderne et au XIXe siècle », dans Jean-Robert Pitte (dir.), *Le bon vin, entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 187-211.

[37] Alors qu'on le crédite souvent d'avoir permis la diffusion des vins du Bordelais à Paris et à la cour de Versailles, on a une tout autre image du maréchal lorsque l'on considère sa cave où il n'y a pas de sauternes ni d'autre vin doux du Sud-Ouest, et beaucoup moins de bordeaux rouges que de bourgogne ! L'inventaire de la cave de son hôtel d'Antin, après son décès en 1788, a été publié par Émilie Champion dans le bel ouvrage qu'elle lui a consacré : *Le Maréchal-duc de Richelieu, l'héritier du cardinal, un homme de pouvoir et de guerre au siècle des Lumières*, Paris, Honoré Champion, 2022, p. 127-130.

nous savions déjà que les vins doux et de liqueur étaient fort appréciés dès la fin du Moyen Âge, tels les célèbres malvoisies qui étaient à l'origine des vins grecs produits à partir d'un cépage du même nom[38]. Quant aux vins ibériques, ils s'imposent à partir du XVII[e] siècle, ou plutôt c'est à ce moment-là que nous constatons leur forte présence. C'est ainsi qu'à cette époque, à Paris comme à Londres ou à Amsterdam, les vins d'Alicante sont très prisés, au point qu'il s'en fait une forte consommation. Certes, « le vin d'Alicante était connu et exporté dès la fin du Moyen Age mais ses ventes connurent une forte impulsion lorsque l'Europe occidentale se trouva coupée de ses sources d'approvisionnement en vin de type 'grec' par la prise de la Crète par les Turcs en 1569 », a souligné Alain Huetz de Lemps[39]. Nous n'avons cependant qu'une documentation très réduite sur l'importance des vins d'Espagne à Paris à cette époque. Ainsi, en 1647, Louis et Jean Boussaingault, importants marchands de vins, sont poursuivis pour avoir fait venir une pipe[40] de vin d'Espagne non déclarée au bureau de la ville[41]. Par ailleurs, dans l'une des plus célèbres pièces de Molière, Scapin confesse : « j'ai bu avec mes amis ce petit quartaut[42] de vin d'Espagne dont on vous fit présent il y a quelques jours »[43]. Enfin, lors de son séjour à Paris en 1698, le voyageur anglais Lister note que « l'on trouve à Paris toute sorte de vins d'Espagne, Canaries, Palma, Malaga de montagne, rouge et blanc, Xérès »[44]. Mais les inventaires de caves amènent à des points de vue tout à fait opposés. Déjà, Françoise Bayard ne trouve pas trace de ces vins dans les caves des financiers français du début du XVII[e] siècle, à l'exception peut-être, chez Abel Servien et Antoine Arnauld, « d'une pipe et d'un demi-muid[45] de vin muscat[46], qui peut être espagnol ou grec, à moins qu'il ne soit languedocien »[47]. Pour notre part, nous n'avons trouvé aucune mention de vins ibériques dans les inventaires de la seconde moitié du XVII[e] siècle que nous avons dépouillés, y compris dans des

---

38 Au XVIII[e] siècle, nous avons des malvoisies de différentes origines, parfois du Languedoc, mais surtout d'Espagne (notamment du malvoisie des Canaries), et plus encore de Madère. Tout laisse à penser que la mention « malvoisie » sans autre précision renvoie à cette époque à du vin espagnol ou portugais.

39 *Vignobles et vins d'Espagne*, Talence, Presses universitaires de Bordeaux, 1993, p. 78.

40 À Paris, comme à Bordeaux, la pipe vaut 402 litres, soit la moitié d'un tonneau ; la queue est une mesure équivalente. – Marcel Lachiver, *Dictionnaire du monde rural*, Paris, Fayard, [1997], nouv. éd. 2006, p. 1017.

41 Michel Surun, *Marchands de vin en gros à Paris au XVII[e] siècle*, Paris, L'Harmattan, 2007, p. 358-359.

42 Le quartaut parisien équivaut à un quart de muid, soit 67 litres. – *Dictionnaire du monde rural*, *op. cit.*, p. 1073.

43 *Les fourberies de Scapin*, Georges Couton éd., Paris, Folio classique, 1978, acte II, scène III, p. 246.

44 *Voyage de Lister à Paris en 1698*, Paris, Société des Bibliophiles, 1873, p. 150.

45 Un muid vaut 268 litres. La pipe ou la queue valent un muid et demi. —*Dictionnaire du monde rural*, *op. cit.*, p. 910-911.

46 Les muscats sont des vins doux très sucrés, majoritairement blancs, bien qu'il ne soit pas rare d'en rencontrer des rouges. Ils posent un problème insoluble pour notre recherche car il est impossible de savoir s'ils sont français, espagnols ou portugais. Tout laisse à penser qu'ils sont surtout espagnols, mais on ne peut oublier que Frontignan, Rivesaltes ou Lunel en produisent, ce qui est un des changements importants du XVIII[e] siècle puisque jusque-là, souligne Gilbert Garrier, ils venaient de Grèce, d'Italie ou d'Espagne : *Histoire sociale et culturelle du vin*, *op. cit.*, p. 104. – Quoiqu'il en soit, nous nous rappellerons que pour Grimod de la Reynière le vin muscat est, au dessert, un véritable nectar » : *Écrits gastronomiques*, éd. Jean-Claude Bonnet, Paris, UGE, « coll.10/18 », 1978, p. 427.

47 « Les caves des financiers français… », art.cit., p. 143.

inventaires de marchands de vins. Il y a là une évidente opposition pour laquelle nous n'avons aucun élément d'explication. Faut-il supposer que ces vins n'arrivaient qu'en petites quantités et étaient bus rapidement ? Quoiqu'il en soit, il est curieux de ne pas en trouver dans les inventaires des marchands de vins.

En fait, c'est seulement en 1709 qu'une première mention de vin ibérique figure dans une cave, celle de François Louis de Bourbon, prince de Conti, en son château d'Issy : il s'agit d'une demi-pipe et de 288 bouteilles de vin d'Espagne, et de 10 bouteilles de vin d'Alicante qu'accompagnent 60 bouteilles de vin de Sillery[48] vieux et 72 bouteilles de vin de Sillery nouveau[49]. Sur un ensemble de 43 inventaires de grands personnages que nous avons trouvés pour les année 1680 à 1749, onze seulement, qui se situent chronologiquement après celui du prince de Conti, mentionnent des vins ibériques. Il se produit néanmoins un changement puisque de 1709 à 1719 sur 12 inventaires 3 seulement en mentionnent alors que de 1730 à 1749 c'est le cas de 7 sur 9. Et nous avons même en 1730 la belle cave du maréchal d'Huxelles qui leur fait une place tout à fait notable : 90 bouteilles de vin de Malaga, 100 de vin d'Alicante, 100 de « vin d'Espagne ». L'année 1730 paraît marquer un tournant : dans les inventaires des défunts appartenant à des milieux aristocratiques, mais aussi de ceux de ces gens très riches que sont les fermiers généraux et les conseillers au parlement, la présence de vins ibériques devient la règle et ils se retrouvent également chez des gens d'un moindre niveau social mais fortunés. Même des caves d'une ampleur modeste en comportent, telle celle, en 1757, de Guillaume Aubéry, chevalier de Vartan, cornette de la seconde compagnie des Mousquetaires du roi : le notaire a dénombré 50 bouteilles de vin rouge de petite Bourgogne, 24 de vin de Champagne, 124 de vin de Graves, 9 de vin de Chypre, 2 de rota[50], 40 de malaga[51]. L'année suivante, Madeleine du Verduc, veuve d'un ancien commissaire de la Marine, remariée à un lieutenant aide-major des Gardes françaises, laisse une demi-queue et 20 bouteilles de vin de Bourgogne, 50 bouteilles de vin d'Alicante évaluées 125 livres tournois et 50 de vin de Malaga évaluées 120 livres[52]. Un simple écuyer comme Charles Maurice Duraffour, qui habite rue des Bons Enfants, laisse une cave très éclectique bien que sa valeur ne situe qu'à 1116 livres 10 sols, dans laquelle il y a un peu de vin du Cap, de Chypre et de Malvoisie, et un ensemble varié de vins ibériques : 7 bouteilles de vin d'Espagne, 7 carafons de vin blanc de Malaga, 14 flacons du même vin, 3 demi-bouteilles d'Alicante et 9 carafons de rouge de Rota[53]. Dans des caves

---

[48] Sillery se trouve dans la montagne rémoise.

[49] AN, MC/ET/XCII/389, 25/03/1709.Notons toutefois que dans son château de l'Isle-Adam, qui figure au même inventaire, il n'a pas de vin d'Espagne, seulement du bourgogne et du champagne.

[50] Dans sa *Topographie…*, page 414, A. Jullien définit ainsi le vin de Rota : « ce bourg, à 20 kilomètres au nord de Cadix, produit le plus célèbre et le meilleur des vins rouges d'Andalousie…Il est liquoreux sans être fade, a beaucoup de chaleur… Il ressemble un peu à celui d'Alicante… mais sa couleur est plus foncée, il dépose moins, … il est plus doux… on ne le sert pas ordinairement sur table… ».

[51] AN, MC/ET/VIII/1120,18/01/1757. – Cette cave se trouve dans son château de Saint-Isnes, dans l'Oise. L'inventaire nous a aimablement été communiqué par Julien Wilmart.

[52] AN, MC/ET/XCV/257,30/01/1758, inventaire aimablement communiqué par Marc Perrichet.

[53] AN, MC/ET/XX/653,22/10/1764, inventaire également communiqué par Marc Perrichet.

très importantes, la place des vins ibériques est grande. Telle est en 1757 celle du comte de Villegagnon, enseigne de la seconde compagnie des Mousquetaires du Roi : 250 carafons de vin de Setubal, 64 de vin des Canaries, 3 de Rota, 30 de Malaga, 10 bouteilles de malaga,6 fioles de vin de liqueur d'Espagne[54]. Ou encore en 1781 celle de Turgot où l'on ne trouve pas moins de 19 variétés de vins doux ou de liqueur : 60 carafons de Malvoisie et de madère, 96 de madère, 150 de rota, 212 bouteilles de pacaret[55], 225 carafons de xérès[56], 210 carafons de malaga, 152 bouteilles de vin des Canaries, 225 carafons de muscat, 96 de vin de Chypre, 36 de vin muscat de Chypre, 110 bouteilles de vin de Rancio[57], 110 carafons de vin de Chypre, 23 de vin blanc du Cap[58], 35 demi-carafons de vin rouge et blanc du Cap, 13 bouteilles de vin de Hongrie, 10 demi-bouteilles de vin de Tokay, 16 bouteilles de Mac (???), 8 flacons et 10 demi-bouteilles[59] remplies de liqueurs des Indes, de Toscane et des pays étrangers, 10 petits flacons de vin de Bohême. Cette magnifique cave est remarquable à la fois par sa valeur globale : 6042 livres dont 3339 pour les vins de liqueur, et par sa variété que l'on retrouve pour les vins blancs et rouges, avec un très grand nombre de bordeaux, ce qui est rare avant la Révolution.[60]

A partir de la fin du XVIII[e] siècle, il est désormais plus rare de trouver dans les inventaires des élites sociales des caves ne comportant pas des vins ibériques que le contraire : sur 27 inventaires de grands personnages trouvés pour les années 1770 à 1789, 22 comportent des vins ibériques. Le nombre de bouteilles les concernant n'est pas forcément élevé mais ils constituent une part souvent importante de la cave, parfois même ils sont l'élément prédominant d'une consommation viticole

54 AN, MC/ET/VIII/1121,13/04/1757, inventaire aimablement communiqué par Julien Wilmart.

55 C'est un xérès liquoreux et parfumé appelé *paxarète* et par déformation pacaret. On le distingue du *vino seco* de Jerez, sec et amer. Entre les deux se situe l'*abocado* qui est un excellent vin d'entremets. – À. Jullien, *Topographie…*, p. 414.

56 Le notaire écrit « vin de Cherin » mais tout laisse à penser qu'il s'agit de vin de xérès.

57 Les vins de Rancio sont des vins qui subissent une lente oxydation de plusieurs années dans des fûts de chêne. Ils ont un arôme de fruits secs. Mais souvent le pays ou la région d'origine n'est pas indiqué. Or ils proviennent aussi bien d'Espagne que du Roussillon. Les rancios espagnols semblent néanmoins nettement majoritaires.

58 Au sud de l'Afrique, la vigne s'est bien développée autour de la ville du Cap ; elle produit notamment des madères et des vins de liqueur. Dans cet ensemble, se distingue par sa très grande qualité le petit vignoble de Constance (ou Constantia) qui fournit des vins de liqueur extrêmement renommés. André Jullien situe les vins de Constance « immédiatement après ceux de Tokay ». –*Topographie de tous les vignobles connus…*, *op. cit.*, p. 484-487.

59 Sans doute à cause de leurs prix, les vins doux ou de liqueur sont souvent gardés dans des demi-bouteilles, des carafons, des flacons, voire de petits flacons. On trouve même parfois « de petites bouteilles ».

60 Jean-Pierre Poussou a publié cette cave, trouvée par l'une de ses étudiantes de maîtrise de la Sorbonne, Sophie Cramarégeas, dans son texte : « Approches pour une étude de la consommation et du commerce du vin à Paris, du début du XVIII[e] siècle au milieu du XIX[e] » dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin, de la cave à la table, du XVII[e] siècle à nos jours*, Pessac, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2007, p. 109-132. Malheureusement, à l'impression une partie de cette cave a sauté, l'omission concernant les vins doux ou de liqueur dont la liste complète figure ci-dessus. Voir Sophie Cramarégeas, *Les caves à vin des Parisiens 1780-1789 et 1820-1829*, mémoire de maîtrise multigr., octobre 2000, Université de Paris-Sorbonne.

qui est aussi une consommation de luxe puisque ces vins sont coûteux[61].Les vins andalous, portugais, et autres vins doux ou liquoreux étrangers sont ainsi un marqueur social car « ils sont réservés à des gens qui ont un pouvoir d'achat suffisamment important …leurs prix étant en général beaucoup plus hauts que ceux des vins courants » [62]. C'est ainsi qu'en 1761 « les vins doux sucrés (muscat, malaga, malvoisie) figurent presque à chaque repas » à la table de Claude-Philippe Fyot de La Marche, premier président au parlement de Bourgogne[63]. Les La Trémoille également apprécient les vins d'Espagne : leur compte de 1782-1783 indique que l'on trouve dans leur cave « trois paniers de vin d'Espagne » évalués 168 livres, et une barrique de malaga d'une valeur de 210 livres ; en l'an III, lors de la saisie, sont présentes dans leur cave 195 bouteilles de vin de Malaga, 37 de vin de Rota, 24 de muscat, 7[c] correspond à un bel éclectisme[64]. Il peut néanmoins arriver que des vins français soient d'une valeur supérieure : lors de son voyage en France, Tobias Smollett note en Languedoc que « le vin doux de Saint-Laurent[65], qui passe pour égaler celui de Frontignan, coûte huit ou neuf pence le quart, un bon malaga deux fois moins »[66].

En dehors du sommet des élites sociales, ce n'est qu'à partir des années 1740 que les vins ibériques se rencontrent dans les caves. Ainsi, en 1745 le très gros inventaire de l'avocat Alexis François Normant – il est prisé à 61009 livres – comporte du vin d'Espagne, aussi bien dans sa cave de Paris : 2 S0 bouteilles, que dans celle de son domaine de Bris-sous-Forges : 190 bouteilles, d'une valeur de 150 livres et 10 bouteilles de vin d'Alicante, évaluées à 8 livres, ce qui au demeurant ne correspond qu'à des prix faibles, pour des raisons que nous ignorons. Quelques années plus tard, en 1753, Jacques Robin de la Peschellerie, conseiller secrétaire du roi, a dans sa cave 40 bouteilles de malaga, évaluées à 100 livres, 6 bouteilles et demi-bouteilles de rancio qui en valent 18,29 de rancio « très faible » d'une valeur de 15 livres, 38 petites bouteilles de rancio : 48 livres, 17 bouteilles d'alicante rouge : 50 livres, 17 de vin d'Espagne d'une même valeur, 6 de xérès et 6 de pacaret évaluées à 15 livres[67]. Pourtant, de tels exemples restent rares, voire exceptionnels :

---

[61] Jean-Pierre Poussou, « Le développement au XVIII[e] siècle, en Angleterre et en France, d'une société de consommation et de loisirs », dans Luc Fraisse (dir.), *Séries et variations. Études littéraires offertes à Sylvain Menant*, Paris, PUPS, 2010, p. 173-188 ; *Id.*, « L'essor d'une consommation de luxe : grands vins et eaux-de-vie de qualité (1650-1850) », dans Claire Desbois-Thibault, Werner Paravicini et Jean-Pierre Poussou (dir.), *Le Champagne : une histoire franco-allemande*, Paris, PUPS, 2011, p. 49-78.

[62] Frédéric Duhart, « Los vinos andaluces en la Francia ilustrada : contribucion a la antropologia del buen gusto », dans Frédéric Duhart et Sergio Antonio Corona Puez (dir.),*Vinos de America y de Europa* ,Paris, Éditions Le Manuscrit, 2010, p. 249-258, loc. cit. p. 250. – Frédéric Duhart indique notamment qu'à Mont-de-Marsan en 1756 « une bouteille de xérès ou de malaga coûte trois fois le prix d'une bouteille du vin blanc local ».

[63] « Les bouteilles du président… », art. cit., p. 154.

[64] Données aimablement communiquées par Jean-François Labourdette. Les achats de vins des La Trémoille sont présentés dans son excellent ouvrage *La Maison de La Trémoille au XVIII[e] siècle*, Paris, Honoré Champion, 2021, p. 123.

[65] Il s'agit de Saint-Laurent près de Tarascon. André Jullien le cite parmi les vins de liqueur dans sa *Topographie…*, p. 271.

[66] *Voyages à travers la France*, Paris, José Corti, 1996, p. 186.

[67] AN, MC/ET/XIV/347.

il faut attendre les années 1770 pour trouver d'autres inventaires d'avocats avec des vins ibériques ; ceux-ci se font cependant une place puisque dans la deuxième moitié des années 1780 cinq inventaires d'avocats en dénombrent. L'analyse des inventaires de caves de notaires va dans le même sens : la première mention de vins ibériques apparaît en 1747 puis, entre 1750 et 1780, sur 29 inventaires de notaire 13 dénombrent des vins ibériques, soit presque un sur deux. Les vins d'entremets, qui sont essentiellement des vins en provenance de la péninsule Ibérique, sont donc présents dans les caves des notaires parisiens[68]. Mais ce n'est pas la règle : même à ces niveaux sociaux, les vins ibériques ne sont que peu présents, tout comme d'ailleurs les bordeaux rouges et blancs. Ainsi, sur 50 inventaires d'agents de change du XVIII[e] siècle[69], il faut attendre 1784 pour trouver la première mention de vins ibériques, et la seconde n'intervient qu'en 1791. Au demeurant, le changement de siècle ne modifie pas les résultats : sur 41 inventaires d'agents de change allant de 1806 à 1845, les vins ibériques ne se rencontrent que quatre fois. Si nous nous tournons vers les marchands de vins, la plupart n'ont pas de vins ibériques avant 1740, le premier exemple étant celui de Paul Boisseau, un des 25 marchands privilégiés du Roi[70]. Par la suite, beaucoup n'en ont que de petites quantités même s'il y a quelques exceptions, tel en l'an XI Louis Prévot, qui habite rue du Temple : dans cet inventaire élevé : 11122 franc, les vins ibériques ne représentent que 1212 francs et 50 centimes, mais il s'agit néanmoins de 9 demi-queues de xérès évaluées à 1189 francs, de 7 bouteilles de vin d'Alicante d'une valeur de 17 francs 50 et de 6 bouteilles de malaga évaluées à 15 francs[71]. Toutefois, les marchands de vins n'étaient pas les seuls à vendre des vins ibériques ; il était également possible d'en trouver chez des marchands épiciers, telle l'épicerie Lorette-Baudry qui, en 1765, a dans sa cave 19 bouteilles de vin d'Espagne à une livre et demie le litre et 38 bouteilles de xérès au même prix, ou chez des marchands limonadiers[72] : sur 29 inventaires de limonadiers[73] se situant entre 1784 et 1806.6 comportent des vins ibériques, notamment des vins d'Alicante.

Les exemples qui viennent d'être cités nous indiquent que si les vins ibériques sont souvent présents, néanmoins il ne s'agit en général que d'un nombre limité de bouteilles. D'autres inventaires le confirment, tel celui en 1764 du maréchal de Luxembourg : 16 bouteilles de malaga et 8 de vin du Portugal, ou en 1769 celui de la marquise de Surgères : 30 bouteilles de malaga et 12 de pacaret. Par ailleurs, que ce soit chez les particuliers ou chez les marchands de vins, ils n'oc-

---

[68] Jean-Pierre Poussou et Philippe Bertholet, « Les vins que buvaient les notaires parisiens du règne de Louis XVI à la monarchie de Juillet », *Revue du Nord*, t. 95, avril-septembre 2013, p. 351-371.

[69] Nous remercions très vivement Tim Le Goff qui nous a communiqué les inventaires d'agents de change parisiens des XVIII[e]-XIX[e] siècles qu'il a dépouillés.

[70] L'inventaire est réalisé à partir du 9 novembre 1740 ; il comporte une forte quantité de vin évaluée à 6722 livres 8 sols mais le notaire ne dénombre que 6 bouteilles de vin d'Alicante à 40 sols et 25 bouteilles de muscat vieux à 26 sols.

[71] AN, MC/ET/V/882,8 vendémiaire an XI. – Inventaire trouvé par Eric-Laurent Seguet, *Les caves des Parisiens sous le Consulat*, mémoire de TER, université Paris-Sorbonne, 1991.

[72] Ils ont assez souvent une table de billard et vendent quelques boissons alcoolisées.

[73] La plupart ont été trouvés par E.L. Seguet.

cupent normalement qu'une place limitée même si la cave est importante, telle celle de Joséphine à La Malmaison : 1789 bouteilles de vins ibériques, certes, mais c'est seulement 13.5 % des 13000 bouteilles que l'on trouve dans sa cave[74]. Autre exemple, à un niveau social bien inférieur : en 1782, le vicomte d'Allemans a dans sa cave 6 bouteilles et 15 demi-bouteilles de malaga, 7 bouteilles et 8 demi-bouteilles de malvoisie de madère, 16 bouteilles de rancio, 6 de malaga rouge, et 22 de vin des Canaries, mais cela ne représente que 10% de sa cave. Dans les caves des marchands de vins, les vins ibériques tiennent souvent la première place quant aux prix, mais ils ne constituent qu'une part réduite du total des vins conservés : lorsqu'en mai 1789 Marie-Rose Poissonnier vend le fonds de commerce de son mari qui vient de décéder, le total des marchandises est considérable : 36650 livres 10 sols et il y a beaucoup de vins ibériques : 9 pipes de benicarlo, 1 sixain[75] de malaga, un autre d'Alicante, 132 bouteilles et 4 demi-bouteilles de malaga, 22 de xérès, 22 bouteilles et 3 demi-bouteilles d'alicante, plus 16 bouteilles et 2 demi-bouteilles de vin de Chypre, mais l'ensemble ne représente que 9,8 % des vins prisés dans l'inventaire ; en outre, il y a toutes raisons de penser que le benicarlo a surtout pour but de renforcer des vins français ; notons au passage que les vins d'Alicante et de Chypre, ainsi qu'une partie du malaga, sont les plus chers.

Par l'importance accordée aux vins ibériques, des caves de particuliers comme celle de Turgot, déjà mentionnée, ou celle en 1792 de Pierre Charles Etienne Maignard, marquis de La Vaupalière, ancien sous-lieutenant de la Première Compagnie des Mousquetaires du Roi, sont donc exceptionnelles. Celle-ci accueille 15416 bouteilles, ce qui est considérable ; 28 % d'entre elles contiennent des vins ibériques[76]. Parmi les marchands de vins, c'est Jean Gosselin qui se détache à cet égard : non seulement la prisée arrive à un total de 67867 livres, ce qui est impressionnant, mais les vins ibériques en représentent 60 % en valeur. Belle trouvaille d'Adèle Raton, à l'occasion des recherches menées pour son mémoire de maîtrise[77], la liste des vins contenus dans ses trois caves a déjà été publiée par l'un des deux signataires de ce texte[78] ; nous nous en tiendrons de ce fait à l'analyse de ses éléments essentiels. La quantité de vins ibériques est impressionnante : 29 pipes et une demi-pipe, 1 pièce, 835 bouteilles et 569 demi-bouteilles. Le vin d'Alicante[79]

---

[74] Elisabeth Caude, « La cave de l'impératrice Joséphine », dans Alain Pougetoux et Elisabeth Caude (dir.), *La cave de Joséphine : le vin sous l'Empire à Malmaison*, Paris, RMN, 2009, p. 36-50, loc. cit. p. 42.

[75] Il est difficile de définir ce que représente ce sixain car, suivant les régions, il correspond à des quantités très différentes : voir le *Dictionnaire du monde rural*, p. 1197. Il semble néanmoins probable qu'en l'espèce il s'agit du sixain de 60 litres.

[76] AN,T 447, cave aimablement communiquée par Julien Wilmart.

[77] A. Raton, *La consommation et le commerce du vin à Paris de 1740 à 1760*, mémoire de master 2, Université de Paris-Sorbonne,2006.

[78] Jean-Pierre Poussou, « Approches pour une étude de la consommation et du commerce du vin à Paris, du début du XVIIIe siècle au milieu du XIXe », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVIe siècle à nos jours*, Talence, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2007, p. 109-132, loc. cit. p. 126-130.

[79] Pour son développement au XVIIIe siècle, voir Enrique Gimenez Lopez, *Alicante en el siglo XVIII : Economia de una ciudad portuaria en el antiguo regimen*, Valencia, Institucion Alfonso el Magnanimo, 1981 ; Juan Piqueras Haba, *La vid y el vino en el païs valenciano (1564-1980)*, Valencia, 1981 ; *Id.*, « La

en représente plus de la moitié alors que le madère et le malaga sont peu présents. C'est pourtant le madère qui vaut le plus : 3,5 livres la bouteille, cependant qu'une partie du xérès n'est évalué qu'à 2 livres la bouteille. Globalement, le prix au litre se situe essentiellement à 3 livres, celui d'une bouteille entre 2 et 2,25 livres. D'un certain point de vue, la cave de Gosselin ne correspond pas réellement à l'évolution qu'a connue au cours du siècle le goût français pour les vins ibériques : en effet, au XVIIIe siècle le malaga est le vin que l'on trouve le plus dans les caves parisiennes ; ce n'est plus l'alicante qui était le vin espagnol le plus fréquemment rencontré au XVIIe et au début du XVIIIe siècle : dans les caves des notaires parisiens sous Louis XVI, les malagas groupent 76,9 % des bouteilles et carafons de vins ibériques. Les xérès (rotas et pacarets) et les madères sont peu présents et les portos n'apparaissent que très peu. Après 1820, les malagas reculent au profit des xérès et des madères qui représentent dans les caves des notaires 40 % des vins ibériques sous la monarchie de Juillet. On ne limitera pas la présence des vins ibériques aux caves des Parisiens : Frédéric Duhart a souligné qu'à la fin du XVIIIe siècle on pouvait aisément en trouver dans l'ensemble du royaume, aussi bien au Mans qu'à Lille, Coutances, Brest, Chartres ou Colmar[80].

Ils régnaient surtout sur les tables de grands restaurants parisiens ou dans les caves de quelques très riches particuliers. Ainsi en est-il du restaurant *Gautier* où, en 1821, ils groupent 2365 bouteilles sur 6519, soit 36,2 % et surtout 46,5 % en valeur. Dans les caves du restaurant *Les Trois frères Provençaux* en 1841, leur part est beaucoup plus faible : 1059 bouteilles sur 20899 ; en quantité, c'est néanmoins beaucoup[81]. Parmi les riches amateurs, figure l'un des hommes qui symbolisent le mieux la haute société de la fin du XVIIIe et du début du XIXe siècle, Talleyrand : « il affectionnait tout particulièrement ces vins d'Espagne : le madère, mais aussi le xérès ou jerez (le *Sherry wine* des Anglais), le malaga très sec et le moins liquoreux possible qu'il faisait venir sous l'Empire jusqu'au fin fond de l'Europe et commandera plus tard par barriques entières, de Nantes, par son banquier, Delessert »[82].

Les prix de ces vins d'Espagne, comme nous l'avons déjà souligné, sont élevés, comparables à ceux des meilleurs bourgognes ou bordeaux rouges, équivalents et souvent supérieurs à ceux du champagne mousseux, mais ils sont nettement inférieurs à ceux d'autres vins étrangers, beaucoup plus rares il est vrai. Ainsi, les vins méditerranéens ou orientaux, ceux de Chypre, Syra ou Syracuse, voire de Smyrne, n'apparaissent que quelquefois. Plus fréquents sont les vins du Cap et de Constance ou Constantia, et les tokays. C'est à partir du milieu du XVIIIe siècle que les uns ou les autres sont présents dans les caves parisiennes. Avant 1750, seuls deux de nos inventaires en contiennent : celui du marquis d'Effiat en 1719 : 10 bouteilles de

vid y el vino in Alacant : una sintesis historica », dans *La vid y el vino en Alicante*, n° spécial *Canalobre*, année 54, p. 11-26.

80 « Los vinos andaluces en la Francia ilustrada », art. cit., p. 250-251.

81 Sur les restaurants, J. P. Poussou, « Une source importante pour l'histoire de la consommation des vins parisiens et son évolution… », art. cit.

82 Emmanuel de Waresquiel, *Talleyrand : Dernières nouvelles du diable*, Paris, CNRS éditions, 2011, p. 7O.

tokay, et celui de Jean Gosselin que nous avons déjà rencontré : 224 bouteilles de vin de Chypre, 13 de vin de Syracuse, 114 de vin du Cap, auxquels il faut ajouter l'inventaire des « Caves du Roi » : en 1732, Louis Mirey a 3 quartauts de tokay[83]. Ces vins sont extrêmement prisés dans la seconde moitié du XVIIIe siècle par les plus riches habitants du royaume. Ainsi, en 1792, monsieur de La Vaupalière, dont nous avons déjà mentionné la cave hors du commun, possède 452 bouteilles et 2499 demi-bouteilles de tokay, 655 bouteilles et 76 demi-bouteilles de vin du Cap, 226 bouteilles et 342 demi-bouteilles de vin de Chypre. Souvent, il ne s'agit que de petites quantités : en 1776, le contrôleur général Clugny laisse 7 bouteilles de vin de Constance, 2 de Chypre et 3 demi-bouteilles de tokay[84]. Mais dans plusieurs caves les quantités sont impressionnantes : en 1782, le vicomte d'Allemans a 162 bouteilles de vin de Hongrie, 56 bouteilles et demi-bouteilles de vin de Chypre, 13 demi-bouteilles de vin du Cap, 2 bouteilles et 8 demi-bouteilles de vin de Smyrne, 60 bouteilles de vin de Monferrat[85]. En 1784, au décès de l'épouse de monsieur de Sartine, la cave de celui-ci comprend une pièce de vin de Chypre, 95 bouteilles du même vin,40 bouteilles de muscat de Chypre, 249 bouteilles et un petit baril de vin de Constance. Enfin, dans la très grosse cave du duc de Nivernais, en 1782, déjà citée supra : 7051 bouteilles et 916 demi-bouteilles, nous avons 15 bouteilles et 247 demi-bouteilles de vin du Cap, 70 bouteilles et 145 demi-bouteilles de tokay,22 bouteilles et 81 demi-bouteilles de vin de Chypre, 55 demi-bouteilles de picoliti (??), et 130 bouteilles de vin de Kerut(??)[86]. En 1782, les caves du Roi de Sèvres en ont encore davantage, ce qui ne saurait nous étonner : 1794 bouteilles de vin de Constance rouge, 840 du même cru mais de vin blanc, 169 bouteilles de vin du Cap rouge et 139 de blanc, 540 de vin de tokay et 174 de crème de tokay, 2539 de madère ; cependant, les vins d'Espagne sont peu présents : 48 bouteilles de rota et 230 de vin d'Espagne ; notons encore que si les bourgogne et les champagne sont très nombreux, les bordeaux sont absents[87].

Les grands vins doux ou liquoreux étrangers ne se retrouvent au XVIIIe siècle que dans les caves d'aristocrates et autres gens très riches. En dessous de ce niveau social, ils sont absents : aucun avocat, aucun marchand de vin n'en possède. Seuls quelques notaires font exception en gardant dans leur cave quelques bouteilles de tokay ou de vin de Constance, ce qui montre toutefois la diffusion de ces vins

---

[83] Lucile Hubschman, *Les caves du Roi à Sèvres : des marchands de vin du Roi aux Brasseries de la Meuse*, Manchecourt, Chez l'auteur, 2002, p. 40-41. Notons également qu'il a dans cette cave 297 bouteilles et 7 muids de vin de Graves, 7 muids de madère, 3 muids et demi et 74 bouteilles de vin du Rhin, 61 bouteilles d'Alicante et 326 de vin d'Espagne, 21 de vin de palme, beaucoup de bourgogne et de champagne (à l'exception toutefois du champagne mousseux).

[84] AN, MC/ET/LXVIII/563, 24/10/1776.

[85] A. Jullien cite ces vins italiens, qui s'écoulent par Casal, dans sa *Topographie de tous les vignobles connus*, *op. cit.*, p. 379.

[86] C'est un inventaire original car il se caractérise par la prédominance des bordeaux : 42,3 % et des vins ibériques (ni porto ni madère, mais des setubal et, avant tout, des malagas) : 26,8 %. La place des bourgognes est réduite : 14,8 % ainsi que celle des champagnes : 7,3%. Les vins doux du Languedoc sont bien représentés : 43 bouteilles et 361 demi-bouteilles.

[87] *Les caves du Roi à Sèvres…*, *op.cit.*, p.63.

en dehors du plus haut niveau social. Au XIXe siècle, ces vins rares et coûteux[88] ne se rencontrent pratiquement plus en dehors des restaurants où d'ailleurs ils ne tiennent pas une grande place : déjà en 1821, dans la cave du restaurant *Gautier* il n'y a que 11 bouteilles de vin de Syracuse, 11 autres de vin de Constance, ainsi que 14 demi-bouteilles de tokay. En 1841, *Les trois frères provençaux* ont 22 bouteilles de vin de Chypre mais ni tokay ni constance. En 1860, *Le Doyen* n'a aucun de ces vins mais 5 bouteilles de vin de Johannisberg[89] ; en dehors de 3 bouteilles de vin de Lunel, les seuls vins doux sont ibériques. La présence de ces derniers est au contraire devenue une norme au XIXe siècle dans les caves parisiennes, y compris les caves bourgeoises. Par exemple, en 1827 le notaire dénombre dans la petite cave – sa valeur est estimée à 607 francs - de Jacques Blondel, ancien avocat et ancien receveur des contributions, 16 bouteilles de vin de Tenerife, 19 de malvoisie, 28 de madère et 17 de malaga. Il faut d'autant plus le souligner que les vins doux du Bordelais ne se rencontrent que rarement. Néanmoins, il arrive que dans certaines caves les vins ibériques soient prédominants, telle celle du vicomte Firlet, pair de France : sa provision de vins est évaluée à 3681 francs dont 2082 pour les vins ibériques. Il existe aussi des caves importantes où ils sont présents en grandes quantités, comme en 1821 celle de Charles François Gazzani, receveur général du département de l'Eure, cave qui est caractérisée, par ailleurs, par une réelle diversité : 168 bouteilles de sauternes, 245 de malaga, 6 de Lunel, 23 de porto, 113 de Carcavelle[90], 100 de vin de rancio jaune , 110 de madère, 79 de xérès, 12 de malvoisie, et 85 de pacaret. Dans divers placards et armoires[91], au second étage, le défunt avait placé 29 bouteilles de xérès, 29 de pacaret, 30 de pacaret doux et 30 de vin de Pedro Ximenez[92].

***

Les analyses qui précèdent ont mis en valeur le rôle de la société de cour et des aristocrates français en général[93] dans l'évolution des goûts viticoles ainsi que leur rôle pour le développement et les changements de la composition des caves où les

[88] En 1851, la cave d'Édouard Émile Poirson, petit marchand de vin de la rue du Rocher, montre bien les différences de prix : son mâcon et son chablis ne valent que 45 centimes la bouteille, le « bordeaux fin » 2 francs, le madère 4 francs.

[89] Il s'agit d'un vin du Rhingau, en dessous de Mayence, donc un vin du Rhin.

[90] Carcavelos fait partie de la commune de Cascais, près de Lisbonne ; on y produit des vins blancs doux réputés : voir A. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus…*, *op. cit.*, p. 429.

[91] Très fréquemment, à partir du dernier tiers du XVIIIe siècle, les vins d'entremets, tout particulièrement les vins ibériques, sont conservés non pas à la cave mais dans des armoires ou placards, ce qui oblige à lire la totalité de l'inventaire lorsqu'on le dépouille à la recherche de vins.

[92] C'est un malaga liquoreux et très parfumé, « le plus estimé de ce vignoble » : *Topographie…*, p. 418.

[93] Mais la remarque vaut également pour les aristocrates étrangers dans leurs pays respectifs : voir Jean-Pierre Poussou, « Le développement au XVIIIe siècle, en Angleterre et en France, d'une société de consommation et de loisirs », dans Luc Fraisse (dir.), *Séries et variations : Études littéraires offertes à Sylvain Menant*, Paris, PUPS, 2010, p. 173-188 ; *Id.*, « L'essor d'une consommation de luxe : grands vins et eaux-de-vie de qualité (16501-850) », dans Claire Desbois - Thibault, Werner Paravicini et Jean-Pierre Poussou (dir.), *Le Champagne : une histoire franco-allemande*, Paris, PUPS, 2011, p. 49-78.

bouteilles sont de plus en plus nombreuses[94]. Cette véritable révolution dans la conservation des vins se met en place entre la fin du XVIIe siècle et le début du XIXe. Pendant longtemps, les bourgognes sont très largement prédominants[95], les bordeaux ne devenant assez fréquents que dans le dernier tiers du XVIIIe siècle et ne tenant dans maintes caves une place importante qu'à partir de l'Empire. Dès le premier tiers de ce même XVIIIe siècle, les milieux aristocratiques de Versailles et de Paris ont accordé de plus en plus de place aux vins doux, liquoreux et de liqueur, avec une forte prééminence des vins ibériques, une place réduite des vins français du même type, et un réel intérêt pour des vins étrangers de cette nature, rares et chers, ce qui est une véritable innovation dans le domaine des boissons. Ils ont ainsi accompagné une orientation de plus en plus marquée vers la recherche de vins de qualité[96]qui n'est en rien une spécificité française ; en réalité, la haute société anglaise a devancé l'aristocratie française aussi bien dans son goût pour les vins noirs et vins de garde ou le champagne que dans sa propension à consommer les vins doux, liquoreux ou de liqueur : c'est au début du XVIIIe siècle que les portos, sherries et madères y ont pris une importance considérable dans l'ordonnancement des déjeuners, la consommation viticole et les réceptions[97] . On peut par ailleurs penser que la plus grande présence des vins ibériques dans le royaume de France dans la première moitié du XVIIIe siècle est liée à la guerre de la Succession d'Espagne, beaucoup de nobles officiers à l'armée et de membres du haut personnel administratif ayant été amenés à séjourner en Espagne. C'est ainsi que les vins doux, de liqueur et liquoreux ont désormais fait partie du nouveau savoir-vivre gastronomique qui s'est mis en place au cours du XVIIIe siècle et qui a été dominant dans la haute société au cours du siècle suivant. La baronne Staffe en a précisé les règles au début des années 1890, montrant l'ordre dans lequel les vins doivent pouvoir être dégustés lors des grands dîners : « Après le potage, le vin de Madère, ou le vin du Cap, ou le vin de Sicile, ou le vin ordinaire. Pendant le premier service, les deuxièmes crus de Bordeaux ou de Bourgogne, ou continuation au vin ordinaire. Avant le rôti, les vins de Château Yquem ou du Rhin (moelleux obligatoire). Pendant le second service, les grands crus de Bordeaux ou de Bourgogne, ou du vin un peu supérieur à l'ordinaire.

---

[94] Dans les catégories populaires, les caves ayant des bouteilles sont peu nombreuses : souvent, on n'y dénombre que quelques bouteilles mais il peut arriver que l'on y trouve un ou deux muids. A la fin du XVIIe et au début du XVIIIe siècle, on y trouve essentiellement des vins locaux ; à partir des années 1730, les bourgognes y sont de plus en plus nombreux, à l'exclusion bien sûr des vins de grande qualité et d'un prix élevé.

[95] Jean-Pierre Poussou, « De la prééminence des bourgognes dans les caves à vins parisiennes au XVIIIe et dans la première moitié du XIXe siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne*, n° 9, 2009, p. 157-166.

[96] C'est à Henri Enjalbert que nous devons le regard nouveau porté sur l'histoire des grands vins et le développement des vins de garde à la fin du XVIIe et au XVIIIe siècle : *Histoire de la vigne et du vin : l'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975, p. 96-104. Voir également la mise au point de Gilbert Garrier, « Perspective historique : l'émergence de la qualité en Europe (1650-1855) », dans Gilbert Garrier et Rémy Pech (dir.), *Genèse de la qualité des vins : l'évolution en France et en Italie depuis deux siècles*, Chaintré, Bourgogne-Publications, 1984, p. 13-25.

[97] Voir supra note 85.

Avec les entremets sucrés, le vin de xérès. Pendant le dessert, les vins de muscat, d'Alicante (blanc), de Malvoisie, de Constance, de Tokay… ou de Grenache…ou de Banyuls…Dans bien des maisons, les vins de Champagne secs et doux sont présentés dès le début du dîner, frappés ou non frappés, quelques personnes ayant l'habitude d'arroser tout leur repas de vin pétillant.

Ajoutons bien vite, mais il fallait donner des renseignements pour tous les goûts et pour tout le monde, que, dans les maisons où on a de véritables traditions gastronomiques, les vins sont parfaits, mais non variés à l'infini : vin du Cap, deux sortes de Bordeaux et deux sortes de Bourgogne (plusieurs convives ne supportant que l'un ou l'autre), du vin de Chypre et, à la fin, le dessert presque terminé, du vin doux de champagne, cette étincelante boisson du vieux sol gaulois semblant indispensable pour bien terminer un dîner français »[98].

Mais, en cette fin du XIX[e] siècle, le nouveau savoir-vivre gastronomique et la manière de marier les vins de qualité et les mets ne sont plus l'apanage des seuls milieux aristocratiques : les dîners des riches bourgeois et de ces *homini novi* dont les moyens sont grands, tels les ingénieurs ou des avocats fortunés, appliquent les mêmes protocoles que l'on retrouve en raccourci dans des milieux plus populaires qui ont les moyens suffisants pour réunir, notamment à l'occasion de mariages ou de décorations, quelques déjeuners ou dîners exceptionnels. Ainsi, les choix des vins de qualité qui s'étaient développés dans la haute société à partir de la fin du XVII[e] siècle, la manière de les boire, l'ordre dans lequel le faire et leur accord avec les mets servis avaient pénétré lentement le reste de la société française, dans un processus qui a donc été initié par la société de cour comme l'avait souligné dans d'autres domaines Norbert Elias[99]. Gilbert Garrier a également insisté sur cette évolution : le choix d'un vin est bien social et culturel, et il se fait par imitation »[100]. Il y a dans tout cela à coup sûr un souci de distinction sociale, les vins doux et liquoreux ayant été dans un premier temps, par suite de leur prix, réservés aux plus riches. Boire ces vins était « la marque du bon goût », a souligné Frédéric Duhart à propos des vins doux et liquoreux ibériques, mais cette appréciation peut être étendue à tous les vins semblables. Au demeurant, le même auteur rappelle, à partir d'une remarque de Jean-Louis Flandrin, qu'ils ne se buvaient pas de la même manière que les autres : « les vins comme ceux d'Andalousie se servaient purs dans de petits verres, autrement dit d'une manière très différente de celle utilisée pour les vins courants »[101].

---

[98] Baronne Staffe, *Règles de savoir-vivre dans la société moderne*, Paris, [Éditions Victor Havard, 1892], rééd. Paris, Tallandier, 2007, p. 155. – Ce passage est cité et replacé dans le contexte des manuels de savoir-vivre par Pierre Guillaume, « Vins, verres et savoir-vivre aux XIX[e] et XX[e] siècles », dans *Le verre et le vin, de la table à la cave…*, *op. cit.*, p. 381-389, loc. cit. p. 384.

[99] Norbert Elias, *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1973 ; *La société de cour*, Paris, Flammarion, 1985.

[100] *Histoire sociale et culturelle du vin*, *op.cit.*, p. 117.

[101] *« Los vinos andaluces en la Francia ilustrada »*, art. cit., p. 255-256.

D'autres éléments ont pesé dans le même sens. L'attrait de ces vins était grand pour les femmes et a eu un rôle beaucoup plus important que les raisons médicales parfois invoquées. Il faut surtout constater que ces vins apportaient et apportent toujours à ceux qui les dégustent un plaisir gustatif exceptionnel. C'est ce que souligna en 1925 Georges Montorgueil à propos du sauternes : « ce sont des vins corsés, liquoreux, séveux et délicieusement bouquetés. On dirait qu'en eux la nature a condensé les plus exquis de ses parfums. –De couleur ambré clair au début, ils prennent avec l'âge un ton vieil or d'une incontestable splendeur…Un poète les définit très justement et très heureusement : un rayon de soleil concentré dans un verre »[102].



[102] Georges Montorgueil, *Le vin de Bordeaux*, Paris, Les Établissements Nicolas, 1925, p. 24.

Egy alapvető forrástípus, amely hozzásegít az édes, a likőr- és a desszertborok franciaországi elterjedésének megértéséhez a 17. és a 19. század vége között: a párizsi pincék összeírásai

Az édes borok, a likőrborok (*vins de liqueur*) és a desszertborok (*liquoreux*) sikere és térhódítása a fogyasztók változó ízlésének függvénye, ám ennek az ízlésnek az alakulásáról viszonylag keveset tudunk, elsősorban azért, mert nehéz írott forrásokra visszavezetni. Igen használható információforrásnak tűnnek a Párizsban a 17. század vége és a 19. század vége között készült hagyatéki jegyzékek, amelyek nagy számban maradtak ránk a közjegyzői iratok között. E jegyzékekben gyakran szerepelnek ugyanis borospincék, amelyeknek tartalmáról és az ott fellelhető borok értékéről részletes beszámolókat találhatunk. Elemzésük szeriális vizsgálat útján lehetséges, ezt azonban nagyban megnehezíti a közjegyzői iratok szinte áttekinthetetlen mennyisége (s tegyük hozzá: ezen iratoknak a hagyatéki jegyzékek csak egy apró szeletét képezik). A kutatást nagyban bonyolítja egyébként egyfelől az, hogy nem minden elhalálozást követően készült hagyatéki jegyzék, másfelől pedig az, hogy nem minden hagyatéki jegyzékben szerepel borospince. Úgy döntöttünk tehát, hogy véletlenszerűen szondázzuk meg a 17. század vége és a Második Császárság bukása között felvett hagyatéki jegyzékeket: összesen 3000-nél is több ilyen dokumentumot vizsgáltunk át.

Elsőre úgy tűnhet, hogy kutatásunk szociális korlátokba fog ütközni, hiszen a nem különösebben gazdag párizsiak nyilvánvalóan nem engedhették meg maguknak, hogy borospincét tartsanak fenn, vagy akár csak azt, hogy ilyen drága borokat vásároljanak és fogyasszanak. Ám a borkereskedők – akik számos jegyzéket hagytak ránk – sikeresen kompenzálták a borospincék elterjedtségének hiányát, hiszen a nép fiai előszeretettel látogatták a kor fogadóit, borkiméréseit (*cabarets*). Azonban, ahogyan azt bizonyítani fogom, a társadalmi osztályokat egymástól elválasztó különbségeket feltétlenül figyelembe kell vennünk : elsőként az arisztokrácia mutatott érdeklődést ezen borok iránt – ez Norbert Elias *A civilizáció folya-*

mata című munkájából is kiderül. A borospincéknek szentelt kutatásunk egyfelől az édes borok iránti kereslet kronológiai vizsgálatát adja, másfelől pedig bizonyos társadalomtörténeti tendenciákra is rá kíván mutatni.

A párizsi pincékben találunk tehát Franciaországban készült édes és desszertborokat, ibériai borokat, ezenkívül két kivételes hírnévnek örvendő és ennek megfelelően igen drága bort is : tokajit és Constance-t (dél-afrikai bor). Ritkán görög és itáliai borokkal is találkozhatunk a hagyatéki jegyzékekben.

Ami igazán meglepő lehet, az nem más mint a francia borok viszonylag ritka előfordulása: a 19. századot megelőzően például igen ritkán találkozunk sauternes-i borral a párizsi pincékben, s az 1800-as években is csak lassan és fokozatosan tűnik fel a jegyzékekben. Könnyen juthatunk arra a következtetésre, hogy a Második Császárság bukásáig a « népi » (alsó néposztályokhoz tartozó) rétegek egyáltalán nem fogyasztottak sauternes-i bort, hiszen a borkereskedők jegyzékeiben sem találunk belőle – viszont az előkelő éttermek pincéiben és főnemesek asztalán annál inkább. 1782-ben Nivernais hercege összesen 360 butéliával rendelkezik az 1770-es évjáratú sauternes-iből; 1793-ban Penthièvre hercegének 325 butéliája van. Néhány évtizeddel később, 1821-ben a Gautier étterem igen drágán – a szirakuzai borral és a tokajival egy áron: 4 frankért – kínálja vendégeinek a sauternes-i bort. Ez persze inkább kivétel, mint szabály, hiszen a Második Császárság bukásáig a sauternes-i borok ára alacsonyabb, mint a nagy bordeaux-i boroké. A jurançonin kívül más Délnyugat-Franciaországból származó édes vagy desszertbor igen ritkán tűnik fel a párizsi pincékben. Ezen a pályán sokkal sikeresebbnek tűnnek a frontignani, luneli vagy éppen roussilloni borok.

Ami azt illeti, ebben az időszakban az ibériai édes, desszert, és likőrborok uralják a piacot, még akkor is, ha mennyiségileg nem érik el a vörösborok szintjét. Már régóta ismeri és kedveli az ibériai borokat a párizsi közönség. Alá kell persze húznunk, hogy európai jelenségről van szó, hiszen a londoni vagy éppen amszterdami piacon szintén az alicantei borok dominálnak. 1698-ban az angol utazónak, Listernek is az ibériai borok erős párizsi jelenléte tűnik fel.

Nem pontosan ugyanaz a helyzet a borospincékben, amelyek egyébként – némileg meglepő módon – csak a 18. században kezdenek megszaporodni. Azt sem szabad elfelejtenünk, hogy ebben a korban kezd elterjedni a borok üvegben való tárolásának gyakorlata. Az első említése egy francia pincében tárolt ibériai bornak csak 1709-ből származik. Issy kastélyáról van szó, amely François Louis de Bourbon, Conti hercegének a birtokában volt: fél hordónyi és 288 üvegnyi spanyol borról, továbbá 10 butélia alicanteiről hallunk a feljegyzésben. A későbbiekben a főnemesek és más előkelők nagy érdeklődést mutatnak az ibériai borok iránt, olyannyira, hogy ezek jelenléte a francia pincékben már nem kivételként, inkább szabályként értelmezendő. Gondoljunk csak Turgot-ra, akinek hagyatéka 1781-ben 96 butélia madeirait, 150 üvegnyi Rotát, 212 üveg Pacaret-t, 225 üveg Carafons de Jerez-t, 210 butélia malagait és 152 üvegnyi Kanári-szigetekről származó bort tartalmaz. Az 1740-es éveket követően már kevésbé előkelő vagy magas rangú polgá-

rok hagyatékában is előfordul említés ibériai borokról: 1749-ben például egy gazdag ügyvéd, Alexis François Normant pincéjében hatalmas mennyiségű alicantei bort halmoz fel. Előfordulásuk azonban továbbra sem túl gyakori: nem találunk belőle a tőzsdeügynökök pincéiben, s csak nagyon keveset a borkereskedőknél, kivéve persze Jean Gosselin óriási borospincéjét, amelynek összeírása 1749-ből származik. Gosselin borgyűjteménye jól reprezentálja a 18. század közepének ízlését, annyiban legalábbis feltétlenül, hogy legnagyobb számban az alicantei borok szerepelnek benne. Ezek csillaga éppen ezekben az évtizedekben indul egyébként hanyatlásnak : a 18. század második felében és a 19. században lekörözi a malagai és jérezi. Kicsit lemarad mögöttük a madeira, pedig ez a legdrágább az összes ibériai bor közül. Érdemes megemlíteni, hogy portóiról szinte nem is hallunk a korban. 1820-at követően a malagai népszerűsége visszaesik, a jérezi és a madeira viszont javít pozícióin.

A legdrágább borok a fokvárosi vagy constantiai és természetesen a tokaji. Ezekből inkább csak a 18. század végétől kezdve találhatunk a párizsi borospincékben (kivéve Jean Gosselint, akinek mindegyikből volt). Idézzük fel Nivernais hercegének példáját: 1782-ben az ő pincéjében 70 butélia és 145 félbutélia (= 375 ml) tokajit, illetve 15 butélia és 247 félbutélia fokvárosi bort őriztek. Ugyanebben az 1782-es évben a király pincéiben 1794 butélia constantiai vörös és 840 butélia constantiai fehér volt található, valamint 540 üveg tokaji és 174 butélia a legjobb tokajiból (crème de tokay). E két híres-neves borból tehát csak a legjómódúbbak és legelőkelőbbek pincéiben találunk: borkereskedőknél nem. Az ibériai borok fogyasztását a 18. és a 19. században jóval többen engedhették meg maguknak.

A párizsi borospincék átfogó vizsgálata azt mutatja, hogy az új borfogyasztási szokásokra – az édes, ibériai borok hörpölésére – a főnemesi körök kaptak rá először, s ők terjesztették el ennek divatját a francia társadalomban. A folyamat legfontosabb következménye az lett, hogy a 19. század végére kiformálódó új gasztronómiai gyakorlatban nagy szerep jutott az édes boroknak, a likőrboroknak és a desszertboroknak egyaránt – s ekkorra már a francia borok is komolyabb piaci pozíciókra tettek szert.

Le rôle des gros bourgs et des petites villes dans les transformations du monde viti-vinicole (XIXe siècle- début XXe siècle) L'exemple du Sauternais



Corinne Marache

Professeure à l'Université de Bordeaux

Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain - Université de Bordeaux-Montaigne

De récents travaux ont montré les relations très étroites et en profond renouvellement existant au XIXe siècle et au début du XXe siècle entre les petites villes du monde rural et le secteur agricole. Or, ces relations avaient été peu étudiées à ce jour[1], qu'il s'agisse du rôle joué par différents métiers présents dans les petites villes tels que les artisans, les commerçants, mais aussi les juges de paix, les médecins, les pharmaciens ou les vétérinaires ; des comices agricoles, syndicats et autres caisses d'assurance ou de crédit mutuel ; ou enfin de la place de la ville comme espace de consommation, commercialisation, promotion et transformation des produits agricoles, récemment mise à l'honneur dans deux programmes recherche de la région Aquitaine (Vivalter : *Villes et valorisation des produits du terroir ;* puis TE-RESMA *: Produits des terroirs, espaces et marchés*) dont les principaux travaux ont été publiés en 2015[2].

---

[1] Corinne Marache, *Les petites villes et le monde agricole (France, XIXe siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2021.

[2] Projet Région VIVALTER (2011-2015), sous la responsabilité de Corinne Marache et Philippe Meyzie et l'ouvrage de synthèse publié à l'issue de ce programme : Marache Corinne, Meyzie Philippe, *Les produits des terroirs. L'empreinte de la ville,* Rennes/Tours, PUR/PUFR, coll. Table des hommes, 2015 ;

Dans la lignée de ces réflexions qui contribuent à un important renouveau historiographique au croisement de l'histoire rurale, de l'histoire des petites villes, mais aussi de l'histoire des consommations et de l'alimentation, nous avons souhaité analyser ce lien étroit existant entre petites villes et monde agricole, entre petites villes et produits du terroir, à travers l'exemple particulier des vins du Sauternais. Le territoire étudié a principalement porté sur les communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac, Barsac et Langon, et plus marginalement de Podensac et Cadillac (voir le tableau 1 qui indique l'évolution de la population de ces différentes communes entre 1821 et 1921). La période envisagée est celle du long XIX[e] siècle, qui correspond à de profonds changements dans les campagnes françaises en général et dans le vignoble du Sauternais en particulier, en lien avec la révolution des transports, la révolution industrielle et la modernisation des pratiques agricoles, mais aussi avec l'épisode du phylloxéra. Un accent particulier a été mis sur le tournant des XIX[e] et XX[e] siècles, peu étudié par les historiens pour ce territoire, et qui constitue pourtant une période clé. L'objectif est donc d'étudier à travers un certain nombre de prismes, non exhaustifs, la manière dont gros bourgs et petites villes participent à l'activité vitivinicole en Sauternais, à tous les stades de la filière, qu'il s'agisse de la production, de la transformation, de la commercialisation ou de la promotion des vins.

	1821	**1851**	**1901**	**1921**
Sauternes	948	901	934	717
Preignac	2606	2601	2654	2213
Barsac	2792	2894	2956	2613
Bommes	717	737	644	563
Fargues	824	813	803	603
Langon	2954	3953	4816	4588
Cadillac	1533	2166	2783	3000
Podensac	1551	1588	1679	1534

Évolution de la population des villages et des principaux bourgs et petites villes situés dans et autour du vignoble de Sauternes (1821-1921)[3]

Artisans et commerçants des gros bourgs et petites villes du Sauternais au service du monde agricole

Nombreux sont les artisans dont l'activité est directement ou indirectement liée au monde agricole en général et au monde vitivinicole en particulier. Présents dans les villages, ces derniers sont néanmoins beaucoup plus nombreux et diversifiés dans les gros bourgs et les petites villes qui ponctuent les territoires ruraux. Une plongée

Projet Région TERESMA (2016-2021) sous la responsabilité de Corinne Marache et Philippe Meyzie et l'ouvrage de synthèse publié à l'issue de ce programme : Marache Corinne, Meyzie Philippe, Villeret Maud, *Des produits entre déclin et renaissance (XVI-XXI[e] siècles)*, Peter Lang, 2018.

[3] Sources Ehess/Cassini.

dans les recensements nominatifs de population de l'année 1901 nous a permis de comptabiliser les artisans du Sauternais et de comparer leurs profils, entre les villages de Bommes et Fargues et les gros bourgs et petites villes de Sauternes, Preignac, Barsac et Langon[4].

Sans grande surprise, les villages de Bommes, Fargues et Sauternes, comptant alors respectivement 607, 804 et 936 habitants, présentent un petit nombre d'artisans travaillant en lien avec le monde agricole. Bommes et Fargues comptent ainsi trois forgerons, Sauternes deux. Les trois communes comptent chacune un charron. Sauternes est la seule à posséder un maréchal-ferrant et Fargues la seule à bénéficier de la présence d'un plieur de cercles[5]. Seuls les tonneliers sont plus représentés dans cette terre de vignobles[6] : cinq à Sauternes (dont quatre travaillent avec un ouvrier), cinq à Bommes (quatre d'entre eux ayant également un ouvrier) et deux à Fargues, ayant chacun un ouvrier.[7]

Ces effectifs, s'ils permettent de répondre aux besoins les plus urgents des habitants de ces villages viticoles, apparaissent bien faibles en regard du nombre d'artisans présents dans les petites villes voisines de Preignac (2605 habitants en 1901) et Barsac (2956 habitants en 1901), ou encore à Langon, chef-lieu de canton où l'on dénombre 4897 habitants en 1901. Le nombre de charrons, forgerons ou maréchaux ferrants, forcément plus élevé que dans les villages voisins n'a cependant rien d'exceptionnel : cinq maréchaux-ferrants à Preignac comme à Barsac et huit à Langon ; quatre forgerons à Preignac et Barsac et quatre à Langon ; un charron à Preignac, deux à Barsac et cinq à Langon. En revanche, le très grand nombre d'artisans et d'ouvriers travaillant plus directement en lien avec la production de vin confirme à quel point ces petites unités urbaines, situées au carrefour des vignobles des Graves et du Sauternais sont marquées par l'empreinte socio-économique du monde vitivinicole. Certes, la ville de Langon ne compte pas beaucoup plus de tonneliers que Sauternes, mais ses six tonnelleries emploient une quinzaine d'ouvriers, ce qui laisse envisager des volumes de production bien supérieurs à Sauternes. Surtout, elle fournit de la main d'œuvre aux tonneliers des environs puisqu'une soixantaine d'ouvriers tonneliers langonnais travaillent dans les villages voisins (Saint-Macaire, Barsac, Preignac…)[8]. À Preignac, le recensement nominatif de population fait apparaître en 1901 deux tonneliers et quinze fabricants de barriques, auxquels il convient d'ajouter quelques 160 ouvriers employés dans ce

[4] Les recensements nominatifs de population n'ayant été conservés que de manière fragmentaire pour le XIXe siècle en Gironde, il n'a pas été possible de réaliser d'étude diachronique sur la période envisagée. Le choix a été fait d'étudier l'année 1901, disponible pour toutes les communes du Sauternais et qui a le mérite de distinguer les patrons des ouvriers dans le secteur artisanal.

[5] Le plieur de cercles réalise des cercles (de bois ou de métal, les deux techniques cohabitent au tournant des XIXe et XXe siècles) destinés à assembler les planches de bois qui constituent les barriques.

[6] Sur les tonneliers en sauternais, voir Lachaud Stéphanie, « Les tonneliers du Sauternais au XVIIIe siècle », dans Lavaud Sandrine (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, CERVIN, Bordeaux, Féret, 2012, p. 45-64.

[7] AD33, 6 M 281/1/4, 6 M 133/2/4, 6 M 172/2/4 : Recensements nominatifs de population de Sauternes, Bommes et Fargues pour l'année 1901.

[8] Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, Langon, Office de tourisme, 1992, p. 152.

secteur d'activités. À Barsac enfin, qui est avec Preignac l'un des principaux lieux de fabrication de barriques de la Gironde [9], on dénombre 127 tonneliers qualifiés de « patrons », quatre fabricants de barriques[10] et pas moins de 159 ouvriers. Ce sont donc au total 286 personnes qui travaillent dans le secteur de la tonnellerie dans cette commune où Claude Ladrey, auteur d'un article sur les vins du Gers paru dans *La Bourgogne : revue œnologique et viticole* considérait déjà en 1859 qu'il y avait « des ateliers considérables de tonnellerie »[11]. Barsac, Preignac et Langon comptent également des plieurs[12] et des réparateurs de cercles de barriques et tonneaux, des fabricants et un négociant de bondes[13], ou encore des vanniers et autres fabricants de paniers, si précieux notamment au moment des vendanges.

Or, à la différence de leurs confrères installés dans les villages dont la clientèle est généralement très localisée, forgerons, maréchaux-ferrants, charrons et autres artisans des petites villes, possèdent un bassin de clientèle plus large, embrassant les communes voisines. Travaillant bien souvent dans des unités de productions plus importantes et devant faire face à une plus grande concurrence, ils proposent généralement des services et des produits d'une qualité supérieure à celle de leurs homologues villageois, moins nombreux et moins spécialisés, car nécessairement plus polyvalents, comme ont pu le montrer de nombreux auteurs[14]. De fait, propriétaires terriens, régisseurs, viticulteurs, cultivateurs ou métayers des campagnes alentours les préfèrent parfois aux artisans de proximité pour certaines tâches délicates ou parce qu'ils ont des exigences quantitatives ou qualitatives spécifiques auxquelles ces derniers ne sont pas toujours en mesure de répondre[15].

Ces nombreux artisans de Preignac, Barsac et Langon contribuent à maintenir des liens très forts entre ces petites villes et les producteurs de vin du territoire, alors même que leur composition socio-économique tend, notamment pour Langon, à se distinguer de plus en plus du monde paysan. Seulement 46,5 % de la population langonnaise est agglomérée en 1820, une grande partie des habitants de ce chef-lieu de canton possédant un cadre de vie et une activité qui diffèrent assez peu de celui des habitants des villages environnants : « Sous la Restauration, l'agriculture était encore une activité essentielle de Langon. Elle occupait toute une paysannerie viticole vivant isolée dans des hameaux reliés au bourg par de

[9] Gères (de) Jules, « Notices sur quelques industries du département de la Gironde », *Actes de l'Académie nationale des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux*, Paris, E. Dentu, 1860, p. 49.

[10] L'activité des tonneliers était plus diversifiée que celle des fabricants de barriques : ils produisaient aussi des cuviers, des pressoirs…

[11] Ladrey Claude, « Les vins du Gers », *La Bourgogne : revue œnologique et viticole*, Dijon, 1859, p. 454.

[12] Langon dénombre quinze plieurs de cercles à leur compte et sept réparateurs de cercles ; Preignac et Barsac comptent à elles deux trois plieurs de cercles.

[13] Six fabricants de bondes ont été repérés à Preignac en 1901.

[14] Favier René, « Les artisans des petites villes dauphinoises au XVIIIe siècle », dans Plessix René et Poussou Jean-Pierre, *Les petites villes françaises du XVIIIe au XXe siècle, aspects du paysage et de la société, Actes du Colloque de la Société d'Histoire des Petites Villes, Mamers, 1998*, Paris, Presses universitaires Paris Sorbonne, 2004, p. 306-307 ; Marache Corinne, « De la forge à l'atelier mécanique. Une dynastie de forgerons périgourdins au cœur de la modernisation rurale (XIX-XXe siècle), dans *Bulletin de la Société historique et archéologique du Périgord*, t. CXXXVII, n° 4-2010, p. 481-490.

[15] Marache Corinne, *Les petites villes et le monde agricole*, *op. cit.*, p. 39 et suivantes.

mauvais chemins et n'ayant avec celui-ci que des rapports irréguliers, surtout de nature mercantile »[16] ; or le recensement de 1836, fait déjà apparaître une population agglomérée de 66 % et en 1870 cela concerne quatre habitants sur cinq[17]. Cette évolution rapide de la distribution de la population langonnaise, que l'on retrouve dans maintes petites villes, est intimement liée à sa composition socio-professionnelle qui voit augmenter la part de commerçants, d'artisans, d'ouvriers et de salariés. Enfin, outre le nombre d'artisans et la diversité des savoir-faire mis au service des producteurs de vin, ces petites villes offrent, notamment à l'occasion des gros travaux de taille de la vigne ou des vendanges, un vivier de main d'œuvre non négligeable, que l'on peut notamment approcher au moment des foires.

Les commerces des gros bourgs et petites villes, bien mieux achalandés que ceux des villages qui n'en disposent d'ailleurs pas tous, s'avèrent également précieux pour les producteurs de vin, dans la mesure où ils leur permettent de se fournir en matériaux divers, nécessaire à la culture de la vigne comme à la vinification : bois pour les piquets et carassons[18], fournis par les nombreux marchands et autres négociants en bois, présents dans les petites villes de Preignac, Barsac et Langon ; fil de fer, etc. Les publicités figurant dans les journaux et almanachs en témoignent. Ainsi, dans les années 1890, la quincaillerie Lataste de Cadillac propose du fil de fer galvanisé, du grillage, divers articles de chai et autres pulvérisateurs ; la quincaillerie Laborde propose en outre des paniers galvanisés, mais aussi des casiers et égouttoirs à bouteilles ; et celle de Jules Bailly possède des fils de fer spéciaux pour vignes recuits et galvanisés de Fourchambault, ainsi que des plantoirs pour boutures et racinés[19]. Ces quincaillers et autres commerçants guident et conseillent volontiers les producteurs dans l'adoption de nouveaux produits, participant ainsi à l'évolution de leurs pratiques et suscitant l'innovation[20].

Les petites villes et l'encouragement des pratiques agricoles via les sociétés d'agriculture, les comices et l'enseignement agricole

Siège de nombreux ateliers d'artisans et de commerces pourvoyeurs de services et de fournitures indispensables à la culture de la vigne et à la vinification, les petites villes disposent également de divers acteurs et structures visant à leur amélioration. Le XIXe siècle est en effet marqué par la création et l'essor, partout en France, de

[16] Sapaly André, *Langon à travers les siècles, op. cit.*, p. 103. Voir également Roger Torlois, *Langon aux XIXe et XXe siècles (population et économie)*, thèse de géographie, Université Bordeaux III, Michel de Montaigne, 1981.

[17] Sapaly André, *Langon à travers les siècles, op. cit.*, p. 103.

[18] « Nom de l'échalas pour la vigne dans quelques départements du sud-ouest », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 2006 (1re édition, 1997), p. 283. Ces piquets et carassons, le plus souvent en acacia, venait notamment de Dordogne.

[19] AD33, 7 M 55, comice agricole Cadillac.

[20] Ils sont d'ailleurs nombreux à adhérer aux comices agricoles de leur circonscription.

sociétés d'agriculture et de comices se donnant pour objectif d'encourager le progrès agricole sous toutes ses formes. Le plus souvent, au moins dans les premières décennies, ils sont initiés et portés par les notables locaux, grands propriétaires terriens. Au niveau départemental, la société d'agriculture de la Gironde, fondée en 1835[21], outre la publication d'articles et des rencontres entre les membres, organise chaque année un concours agricole départemental, qui met à l'honneur les produits de la terre, les savoir-faire (labour, taille de vigne…) mais aussi les producteurs (gros propriétaires terriens, mais également petits propriétaires, fermiers ou métayers) ou encore les serviteurs fidèles, etc. En 1903, le concours et la fête de la société départementale d'agriculture de la Gironde se tiennent à Langon après avoir eu lieu, les années précédentes, à Pauillac et à Margaux[22]. Cet événement est l'occasion de faire l'apologie des vins produits dans les environs. Ainsi, lors de son discours, le président de la société, M. Maxwell, vante les richesses et la diversité agricoles de l'arrondissement de Bazas, dans lequel se situe alors la ville de Langon, et précise que « le bétail y est un honneur et [*que*] des vins de Sauternes la réputation n'est plus à faire ». Le monde du vin est d'ailleurs très présent dans l'éventail des récompenses. Même dans la catégorie des prix décernés aux serviteurs ruraux, sur les sept médailles distribuées, six récompensent des serviteurs travaillant dans des châteaux viticoles : cinq à Sauternes (dont les châteaux Yquem, Guiraud et Filhot) et un au château de Fargues. Parmi les treize vins blancs servis au cours du banquet, deux sont de Saint-Pierre de Mons et onze viennent du Sauternais (quatre de Sauternes – dont Vigneau, Yquem et Guiraud -, trois de Barsac, deux de Bommes, un de Preignac et un de Farges), montrant combien cet événement constitue une vitrine pour les vins du territoire organisateur. Et c'est évidemment un verre d'Yquem à la main que le président de la société d'agriculture porte ses toasts à la santé du président de la République, du préfet de la Gironde et du cardinal Lecot. L'un des vice-présidents qualifie même le vin de Sauternes de « premier vin blanc du monde entier »[23].

Plus localement, le comice agricole de Bazas, qui englobe depuis 1851 les sept cantons de l'arrondissement, à savoir Bazas, Grignols, Auros, Villandraut, Langon, Captieux et Saint-Symphorien, œuvre lui aussi à l'amélioration de l'agriculture et plus particulièrement de la culture de la vigne. Or, les communes du Sauternais sont très présentes dans les activités du comice pour le canton de Langon : en 1878, les maires de Bommes et de Fargues comptent ainsi parmi les cinq personnes constituant la commission cantonale chargée de visiter les propriétés en prévision de l'attribution des prix[24]. Ce comice encourage tout particulièrement la production des vins au lendemain du phylloxéra, pour aider la filière à se relever de

---

[21] Maxwell James et Vène Alexandre, *Société d'agriculture de la Gironde fondée en 1835. Résumé analytique des travaux de la Société d'agriculture du département de la Gironde de 1835 à 1894*, Bordeaux, Impr. Riffaud, 1895.

[22] Au lendemain de la crise phylloxérique, notons que la société d'agriculture de la Gironde fait le choix de promouvoir les territoires viticoles du département.

[23] « Fête de la société d'agriculture », *Langon-Revue*, 13 septembre 1903.

[24] AM Bazas, Fonds du comice agricole de l'arrondissement de Bazas.

cette tragédie. Et l'effort se poursuit durant plusieurs décennies : tous les comices du début du XX[e] siècle récompensent notamment la bonne taille de la vigne et celui qui se tient à Langon en 1928 accorde encore des primes à la reconstitution du vignoble[25].



Affiche du comice agricole de Bazas organisé à Langon, 1928
(AD33, 7 M 55)

Tout près de là, le comice viticole et agricole de Cadillac contribue également à la modernisation et l'amélioration des pratiques vitivinicoles, comme à la promotion des vins locaux. Créé en mars 1884, « pour répondre à la situation difficile dans laquelle se trouve alors l'agriculture locale à l'heure des ravages entraînés par le phylloxéra et la crise agricole qui touche le pays », il appartient à « cette génération tardive de comices établis pour aider les cultivateurs à affronter cette période troublée et à développer ou aider des secteurs de production bien précis »[26]. Très actif, il complète l'action du concours agricole annuel par la création de champs d'expérience et de démonstration. En 1895, parmi les onze champs d'expérience et de démonstration établis, cinq présentent de la vigne greffée sur différents porte-greffes, trois des vignes greffées en porte-greffe américain avec essais d'engrais, et un des vignes françaises avec essais d'engrais chimiques. De fait, les essais menés dans ces champs d'expérience fournissent aux membres du comice des informations précieuses et limitent la prise de risque qui accompagne l'adoption de nouvelles pratiques agricoles, toujours inquiétante, notamment pour les plus petits proprié-

---

[25] AD33, 7 M 55, affiche programme du comice de Langon, 1928

[26] Marache Corinne, « Le comice et la chaire spéciale d'agriculture au service de la modernisation agricole en Cadillacais au tournant des XIX[e] et XX[e] siècles », dans *L'Entre-deux-Mers et son identité. Les mutations de la société rurale du Cadillacais et du Podensacais. Actes du 17[e] colloque du CLEM*, Camiac et Saint-Denis, CLEM, 2021, p. 209-217.

taires : « *Les vignes greffées des champs 1, 2,3, 4 et 5 ont donné des indications très exactes sur les porte-greffes à adopter pour les différents terrains de la région et sur l'affinité des cépages français. Les vignes 7, 8, 9, 10 ont permis de recueillir dans les terrains type de la région des données nettes sur les engrais chimiques à appliquer aux vignes* »[27]. Or, d'après le président du comice de Cadillac, ce dernier a « *largement contribué à l'amélioration et la transformation des méthodes de greffage, mais aussi l'adaptation du sol, le traitement de la chlorose, l'incision annulaire, le rognage, le pincement, les feuillages, la taille, l'installation des vignes, le mode, la profondeur et l'écartement des plantations, les traitements des maladies cryptographiques, et beaucoup d'autres questions viticoles d'égale importance* »[28]. Certes, le comice de Cadillac ne concerne pas directement les vins de Sauternes, qui s'inscrivent plutôt dans la circonscription langonnaise du comice de Bazas, mais il participe néanmoins à la reconstitution, à l'amélioration et à la promotion du secteur vitivinicole local et notamment des liquoreux voisins du Sauternais, tels que les Loupiac et les Sainte-Croix du Mont.

L'enseignement agricole dispensé sous la forme de conférences par les professeurs d'agriculture vient compléter l'arsenal des actions ayant vocation à accompagner et soutenir le monde agricole en général et la filière vitivinicole en particulier. En complément du professeur départemental d'agriculture[29] qui doit couvrir un large territoire et qui passe ponctuellement par Langon ou Bazas, des professeurs spéciaux d'agriculture sont progressivement recrutés sur le territoire girondin. C'est ainsi qu'en 1893, huit ans après la création du comice agricole et viticole, la petite ville de Cadillac renforce son action en matière de soutien à la modernisation et au développement de l'agriculture en accueillant une chaire spéciale d'agriculture, rattachée à l'école primaire supérieure de la commune, qui voit le jour la même année[30]. Le programme que propose Marius Reillat qui inaugure ce poste, doit, selon le professeur départemental d'agriculture, porter en priorité sur les questions vitivinicoles. Dans la mesure où l'essentiel des cultivateurs des environs sont de petits viticulteurs, ce dernier estime « *qu'il conviendrait de commencer l'enseignement agricole par l'étude plus pratique que théorique des divers facteurs qui conduisent à la production du vin* [31]». Le programme des conférences de son successeur, Jean Capus, montre que ces conseils ont été suivis, puisque sur les vingt-trois conférences qu'il donne entre le 6 janvier et 24 février 1908, quatorze concernent la vigne ou le vin. Les principaux thèmes abordés sont notamment la taille de la vigne, le traitement des vignes et du vin, les maladies des vins, etc.

[27] AD33, 7 M 55, Compte rendu annuel du comice de Cadillac de 1895.
[28] AD33, 7 M 55, Discours du président du comice agricole de Podensac, comice de Cadillac,1896.
[29] Les chaires départementales d'agriculture ont été créées en 1879.
[30] AD33, 7 M 110.
[31] *Ibid.*

Gros bourgs et petites villes au cœur de la commercialisation, la transformation et la promotion des vins du Sauternais

Accompagnant et encourageant de diverses manières les productions agricoles et viticoles, les petites villes, jouent également un rôle essentiel dans leur commercialisation, leur transformation et leur promotion, en Sauternais comme ailleurs.

Il convient en premier lieu d'évoquer la situation stratégique de carrefour des cités fluviales de Preignac, Barsac et Langon, dotées de petits ports le long de la Garonne, renforcée au XIXe siècle par l'arrivée du chemin de fer, qui fait d'elles des points de passage obligés du commerce des vins de Sauternes.

Dans son article comparatif sur le Tokaï et le Sauternais, Marguerite Figeac explique qu'au XVIIIe siècle et au XIXe siècle, le trafic des vins de Sauternes s'effectue essentiellement « grâce à la Garonne par les petits ports de Barsac et de Preignac et de là, le vin est directement acheminé à Bordeaux soit dans l'hôtel particulier du propriétaire souvent noble, soit dans les chais des négociants »[32]. Si les chargements partant de Preignac et Barsac sont principalement constitués de vins, les bateaux qui quittent le port de Langon, au trafic plus diversifié, participent aussi largement à l'acheminement des vins vers Bordeaux et au-delà. Ainsi, en 1845, les bateaux chargés à Langon emportent des produits de la forêt (planches, chevrons, bûches, échalas, merrains, cercles, sarments, barriques, etc…), de la paille, du bétail vif (1 000 têtes par an environ) et du vin[33], ce que confirme d'ailleurs Charles Grellet Balguerie dans son *Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen* en 1843[34]. Trente ans plus tard la cité occupe le troisième rang derrière Cérons et Barsac, en tonnage transporté, parmi les ports de la Garonne situés dans le département de la Gironde : les sorties concernent alors très largement les produits de la forêt (la térébenthine en plus) et plus timidement le vin (350 tonnes seulement)[35].

Ce faible tonnage s'explique alors très certainement par le fait que pas mal de vin transite désormais par la gare de Langon, reliée à Bordeaux et Toulouse en 1855 et 1856 (ligne qui dessert également les petites gares de Barsac et Preignac), puis à Bazas en 1865 et enfin, en 1873, à la ligne d'intérêt local Le Nizan-Saint-Symphorien qui vient rejoindre cet embranchement[36]. À Barsac, en 1869, un embranchement est même créé pour relier les chais Gaussens frères à la gare[37]. D'autres

---

[32] Figeac-Monthus Marguerite, « Tokaj et Sauternes aux XVIIIe-XIXe siècles. Une comparaison possible entre deux vignobles ? », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 35, no. 1, 2011, pp. 127-150.

[33] État des marchandises partant du port dressé par la municipalité de Langon en 1845. Cité dans Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, *op. cit.*, p. 108.

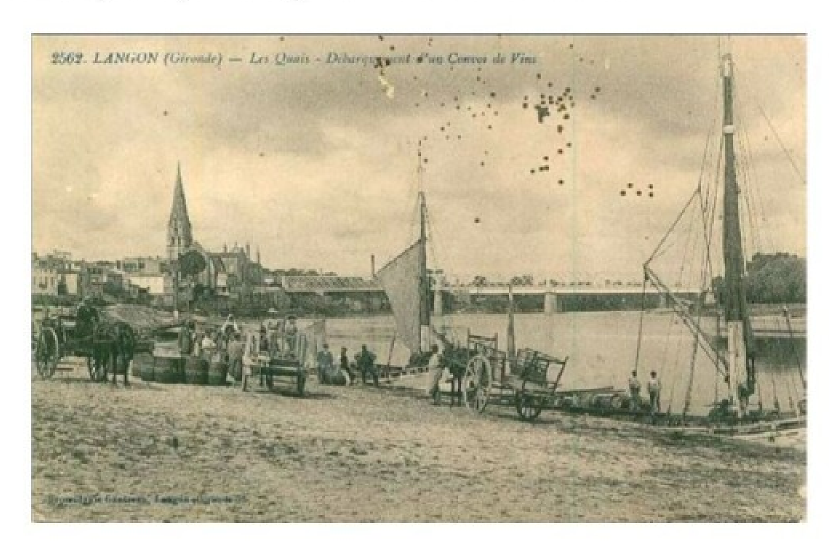
[34] Charles Grellet Balguerie, *Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen. Sites, châteaux, ruines et souvenirs*, Bordeaux, Balarac jeune, 1843, p. 18.

[35] Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, *op. cit.*, p. 108.

[36] *Ibid.*, p. 113.

[37] Procès-verbaux des délibérations du conseil général de la Gironde, 1869.

chais sont progressivement établis au plus près des gares, à l'instar de ceux de la maison Jean Peyraut à Barsac, montrant l'étroite imbrication entre ces petites villes, la viticulture et la production du vin. Carrefours fluviaux et ferroviaires à l'échelle de leur micro-territoire, les petites villes de Preignac, Barsac et Langon constituent donc des points névralgiques du commerce des vins de Sauternes et des alentours au XIXe siècle et dans les premières décennies du XXe siècle. Elles continuent ainsi de leur ouvrir les portes des marchés régionaux, nationaux et internationaux, via le port et la gare de Bordeaux notamment.



Déchargement d'un convoi de vins sur le port de Langon, début XXe siècle
(Source : Archives Sud-Ouest)

Ce commerce des vins du Sauternais est en grande partie assuré par des négociants, des marchands et des courtiers. Comme l'ont notamment montré Stéphanie Lachaud pour le Bordelais[38] ou Stéphane Le Bras pour le Languedoc[39], ces derniers jouent un rôle d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs. Ils assurent la commercialisation et la promotion des vins, mais contribuent aussi à l'amélioration de leur qualité[40]. Alors qu'en 1901, les trois villages de Sauternes, Bommes et Fargues ne possèdent que deux négociants (un à Fargues et un à Sauternes), les petites villes de Langon, Preignac et Barsac s'imposent, grâce à leur forte présence, comme de véritables interfaces commerciales pour les vins du Sau-

hhttps://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5731323v/f1.item, consulté le 25 octobre 2022.

[38] Lachaud-Martin Stéphanie, « Les courtiers bordelais, intermédiaires de commerce du vin aux XVIIe-XVIIIe siècles », *Revue historique*, vol. 686, no. 2, 2018, pp. 321-346.

[39] Le Bras Stéphane, *Le négoce des vins en Languedoc. L'emprise du marché, 1900*-1970, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2019.

[40] Sur les intermédiaires du vin, voir notamment Lachaud Stéphanie, Marache Corinne, McInthyre Julie, Pierre Mikaël (dir.), *Wine, Network and Scales. Intermediation in the production, distribution and consumption of* wine, Brussels, Peter Lang, 2021.

ternais notamment, mais pas seulement. Avec trente-six négociants et trente-deux marchands, Langon est clairement la principale place commerciale du territoire, par laquelle transitent la plus grande partie des denrées alimentaires produites dans les campagnes environnantes. Certes, à l'exception d'un marchand de vin et de deux négociants en cercles de barriques, nous ne connaissons pas le détail des denrées revendues par les impétrants langonnais[41], mais il est évident qu'une grande partie d'entre eux travaillent au moins pour partie avec le monde du vin, ce que confirme d'ailleurs *l'Annuaire départemental de la Gironde* qui indique qu'en 1900, douze marchands sont spécialisés dans le domaine des vins et spiritueux[42]. Avec sept négociants, tous spécialisés dans le secteur du vin et cinq marchands (dont la spécialité n'est pas indiquée), le bourg de Barsac est également très actif en la matière. Preignac compte pour sa part trois négociants, dont un spécialisé dans le vin, et deux marchands de vin. Acteurs clés du commerce du vin, les négociants en assurent également la promotion et font même d'excellents ambassadeurs, à l'instar de Piaubert-Lescure, négociant à Langon, qui fait partie des trente personnalités chargées de déguster les vins qui concourent à la grande exposition nationale de 1892, organisée à Tours[43]. Enfin, l'entremise des courtiers demeure essentielle au tournant des XIXe et XXe siècles : les seules petites villes de Barsac et Preignac en comptent deux chacune en 1901 et Langon quatre, quand on n'en trouve aucun dans les villages voisins.

Une partie des vins de Sauternes se vend également dans les épiceries (vingt-neuf à Langon en 1901, quatorze à Barsac, huit à Preignac et même quatre à Sauternes), mais aussi et surtout sur les foires et les marchés, dont la fréquence et les volumes s'accroissent sur l'ensemble de la période envisagée, en Gironde comme ailleurs[44]. En 1828, L. Bézout, dans son *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne par terre et par eau*, explique que « Langon brille principalement les jours de marché et fait un commerce qui roule pour la plus grande partie sur les bois et les vins blancs. Ce dernier article est ce qui forme la richesse des propriétaires et marchands qui habitent Preignac, Barsac, Cérons, Podensac, les îles Saint Georges et les autres endroits qu'on rencontre sur les bords de la Garonne entre Langon et Bordeaux »[45]. Quarante ans plus tard, l'arrondissement de Bazas est « le plus riche en foires » du département selon Edouard Féret[46]. Dans sa thèse

[41] Il faudrait pour cela entreprendre un croisement minutieux de sources dans une approche micro-historique qu'il n'a pas été possible de mener pour ce colloque. Mais l'intérêt de cette recherche complémentaire est évident et fera vraisemblablement l'objet d'un sujet de Master à venir.

[42] *Annuaire départemental de la Gironde*, 1900.

[43] AM Tours (Indre-et-Loire), 2 F Boîte 18, Exposition nationale de Tours 1892, Récompenses, Palmarès. Cité dans Raduget Nicolas, « Les produits du Jardin de la France dans les Expositions internationales de la fin du XIXe siècle », dans Marache Corinne et Meyzie Philippe (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, *op. cit.*, p. 221-222.

[44] Akbaraly Sarah, *Les foires et marchés en Gironde au XIXe siècle (1800-1914)*, Thèse de droit, Université Montesquieu – Bordeaux 4, 2006.

[45] L. Bézout, *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne par terre et par eau*, Bordeaux, Impr. Brossier, 1828, p. 66.

[46] Féret Édouard, *Statistique de la Gironde*, t. 1, Paris, 1878, p. 681-682.

sur les foires et les marchés en Gironde au XIXe siècle, Sarah Akbaraly explique que, « suivant les époques, il compte en effet deux voire presque trois foires pour chaque commune de l'arrondissement ; ceux de Blaye et Libourne, une à deux et demie ; celui de La Réole, une à une et demie ; et ceux de Bordeaux et Lesparre, tout juste une »[47]. À Langon, le nombre de foires passe de onze à vingt-deux entre 1848 et 1906. Or, l'aire d'écoulement des produits vendus au cours de ces rendez-vous commerciaux peut s'avérer fort vaste. En Gironde, les foires de La Réole, Bazas ou Langon sont régulièrement fréquentées par des acheteurs venus de Bordeaux ou même de Paris, ce qui assure aux produits qui y transitent, dont le vin, un accès à des marchés d'envergure.

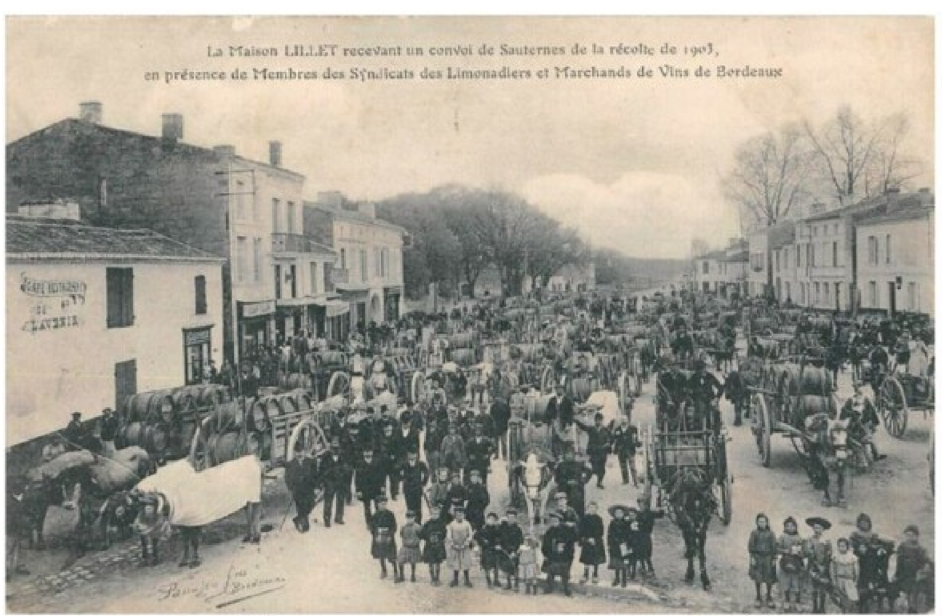
Par ailleurs, certaines entreprises de ces petites villes transforment les vins produits localement, leur offrant de précieux débouchés. L'un des exemples les plus connus, situé aux portes du Sauternais, est la fabrique de liqueur ouverte en 1872 par Paul et Raymond Lillet à Podensac, dans laquelle est créée le Kina-Lillet en 1887 (Illustration 3), « quand le retour à une production vinicole abondante permet d'oublier la crise du phylloxéra »[48]. Or, cet apéritif à base de quinquina tire son originalité des vins qui lui servent de base, à savoir les vins du Sauternais apportés par convois entiers sur des charrettes tirées par des bœufs ou des chevaux (voir l'illustration 4). Les volumes de vente atteignent 800 000 litres en 1936. De la même manière, mais dans des proportions moindres, les distillateurs (on en trouve deux Langon en 1901) contribuent à l'écoulement des vins locaux, surtout ceux de moindre qualité, notamment dans les années de surproduction. Cette transformation des vins de Sauternes s'inscrit dans la continuité de ce que montre Stéphanie Lachaud lorsqu'elle explique, dans cet ouvrage, que tous ne sont pas forcément des vins de qualité au XVIIIe siècle ; car il est bien évident que ce ne sont pas les meilleurs vins du Sauternais que l'on destine à la distillation.

---

47 Akbaraly Sarah, *Les foires et marchés en Gironde, op. cit.*, p. 145.
48 Londeix Olivier, *Les marques d'Aquitaine*, Bordeaux, Ed. Sud-Ouest, 2008, p. 69.



Affiche de Kina-Lillet
(Source : Google images)



Convoi de vins de Sauternes arrivant à la maison Lillet de Podensac, début XXe siècle
(Carte postale ancienne, coll. Privée)

Enfin, les auberges, cabarets, cafés et restaurants distribuent et vendent eux aussi les vins du pays aux consommateurs locaux comme aux voyageurs de passage, participant ainsi, plus discrètement mais de manière efficace, à leur promotion et leur renommée. Or c'est dans les petites villes et non dans les villages qu'ils se trouvent.

	Aubergistes	**Cafetiers**	**Restaurateurs**
Preignac	6	2	
Barsac	2	1	2
Langon	5	8	1

Nombre d'aubergistes, cafetiers et restaurateurs à Preignac, Barsac et Langon en 1901

Conclusion

En Sauternais comme ailleurs, les petites villes de Preignac, Barsac et Langon notamment, se différencient des villages et gros bourgs à la vocation très largement voire presque uniquement agricole (Sauternes, Bommes et Fargues). Certes, elles comptent elles aussi beaucoup d'exploitants agricoles, mais elles présentent une plus grande diversité socio-professionnelle, dans un décor urbain marqué par d'importantes transformations architecturales et urbanistiques et une centralité croissante. Pour autant, elles demeurent très intimement liées à la culture de la vigne et à la production du vin, et pas seulement par le truchement de leur population agricole. En effet, leurs forgerons, maréchaux-ferrants, charrons et tonneliers travaillent au quotidien avec les viticulteurs qui s'approvisionnent aussi très régulièrement chez leurs quincailliers et épiciers. Société d'agriculture, comices et enseignements dispensés par les professeurs départementaux et spéciaux d'agriculture qui œuvrent entre autres à l'amélioration des pratiques vitivinicoles, se déploient principalement dans ces petites villes, tandis que leurs négociants, marchands, courtiers, distillateurs, liquoristes, épiciers et autres aubergistes et cafetiers assurent la majeure partie de la commercialisation, la transformation et la promotion des vins de Sauternes. En retour, vins et vignobles marquent ces petites villes dans leur paysage environnant, leur décorum, leur architecture, leur encombrement, leur odeur même, dans une relation évidente d'interdépendance. Ainsi, le cœur du bourg de Preignac, que l'on peut apercevoir sur la carte postale ci-dessous (illustration 5), fait apparaître une grande porte cochère qui cache certainement des chais spacieux et odorants, des barriques encombrent la rue et une magnifique treille de vigne, fort bien taillée, est adossée à l'une des bâtisses. Néanmoins, dans le cas précis du Sauternais, le produit n'a pas conservé le nom de la ville à laquelle il a pu être associé par le passé, puisqu'au début du XXe siècle on ne parle plus de vins de Langon comme on le faisait encore quelques décennies plus tôt.



Bourg de Preignac, début XXe siècle
(Source : Cartorum)

Maillons essentiels de la production, la commercialisation et la promotion des vins du Sauternais, ces petites villes ne constituent cependant que la première étape du long périple qui les mène vers des circuits commerciaux de grande envergure et vers une renommée internationale[49], voyage au cours duquel les grandes villes telles que Bordeaux jouent elles aussi un rôle clé qu'illustrent par exemple l'exposition de 1895 et son palais des vins ou encore la fête des vendanges de 1909 qui voit défiler un char de Sauternes.



[49] Sur les questions de construction de la renommée et de la réputation des produits, voir Meyzie Philippe, *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680- vers 1830)*, Paris, Champ Vallon, 2021.

A mezővárosok és a kisvárosok szerepe a bortermelés világának átalakulásában a 19–20. század fordulóján – Sauternais példája

Friss tanulmányok mutatták ki, hogy a 19. század végén és a 20. század elején milyen szoros (és folytonosan megújuló) kapcsolatok álltak fenn a francia vidék kisvárosai és a mezőgazdasági szektor között. Figyelemre méltó historiográfiai eredményekkel szolgáltak ezek a vidéktörténet, a kisvárostörténet és a táplálkozás/fogyasztástörténet metszéspontján elhelyezkedő írások. Ezen munkák hagyományába illeszkedik jelen tanulmány is, amely a kisvárosok és a mezőgazdaság világa között fennálló kapcsokat a Sauternais borai példáján keresztül elemzi. A szóban forgó borrégióhoz az alábbi községek tartoznak: Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac, Barsac és Langon, de idesorolhatjuk végső soron Podensac-ot és Cadillac-ot is. Tárgyalt korszakunk a « hosszú » 19. század lesz, az a periódusa tehát a francia történelemnek, amikor nagy változásokon megy keresztül a francia vidék általában, s különösen Sauternais vidékének bortermelése. Ezek a változások nyilvánvalóan összefüggésben állnak az ipari forradalom vívmányaival, a mezőgazdaság technikai modernizálódásával éppúgy, mint a filoxéra pusztításaival. Különös figyelmet fordítunk a 19–20. század fordulójára, amely korszakot, bár sok szempontból kulcsszerepe van a későbbiek vonatkozásában, viszonylag elhanyagolták a régióval foglalkozó történészek. Célunk tehát az, hogy különböző perspektívákból tanulmányozzuk, hogy a mezővárosok és kisvárosok miként vesznek részt Sauternais vidékének bortermelésében: a lánc minden pontjára – a borok előállítására, feldolgozására, forgalmazására és reklámozására – rákérdezünk.

Sauternais mezővárosainak és kisvárosainak kézművesei és kereskedői a mezőgazdasági termelés szolgálatában

Számos olyan kézművest és kisiparost tudunk felsorolni, akinek tevékenysége közvetlenül vagy közvetett módon kapcsolódik a mezőgazdaság világához, vagy konkrétan a bortermeléshez. Bár a falvakban is jelen vannak, a környék mezővárosaiban és kisvárosaiban értelemszerűen többet találunk a legkülönfélébb szakmákban tevékenykedő kisiparosokból. Míg a környékbeli falvakban – Sauternes, Bommes vagy Fargues – élő kisiparosok ügyfélkörét döntően a helyi lakosok alkotják, addig a kisvárosok – Langon, Preignac és Barsac – kovácsai, patkolókovácsai, bognárai és kádárai akár a szomszédos községek és az egész környék lakosainak is kínálhatják szolgáltatásaikat. Mivel általában nagyobb termelési egységekben dolgoznak és komolyabb versenyben kell helytállniuk, színvonalasabb szolgáltatásokat és termékeket kínálnak, mint falusi kollégáik, akik nem is feltétlenül szakosodnak egyetlen tevékenységre, hanem amolyan helyi ezermesterként működnek. Ezen – a paraszti világból kiemelkedő, s attól gazdaságilag és társadalmilag is egyre inkább elkülönülő – kisiparosok tevékenységének köszönhetően egyre szorosabb kapcsolatok formálódnak ki a nagyobb mezővárosok és a környékbéli bortermelők között.

Ezzel párhuzamosan a mezővárosok és a kisvárosok kiskereskedői – például a vaskereskedők – is kezdenek nélkülözhetetlennek bizonyulni a bortermelők számára, akik náluk szerzik be a szőlő műveléséhez és a bor előállításához szükséges eszközöket. Talán még ennél is érdekesebb, hogy a vaskereskedők, a fűszeresek és más kisboltosok gyakran tanácsokkal is ellátják a hozzájuk forduló szőlészeket és borászokat, hozzájárulva ezzel a termelés hatékonyságának növeléséhez és az innovációk elterjedéséhez.

A kisvárosok és az újító mezőgazdasági gyakorlatok támogatása az agrártársaságok, a szakmai rendezvények és a mezőgazdasági ismeretek oktatása útján

A kisvárosokban számos olyan gazdasági szereplőt és intézményt találunk, akiknek célja a bortermelés színvonalának emelése. A 19. század Franciaország történelmének azon korszaka, amikor nagy számban jönnek létre mezőgazdasági társaságok és szakmai rendezvények egész sorát szervezik annak érdekében, hogy hozzájáruljanak a mezőgazdaság fejlődéséhez. A század első évtizedeiben a helyi notabilitások, a nagy földbirtokok tulajdonosai töltenek be kezdeményező szere-

pet. Megyei szinten például Gironde mezőgazdasági társasága (amelyet 1835-ben alapítottak), szaktanulmányokat tesz közzé, találkozókat szervez tagjai számára, továbbá minden évben rendez egy megyei mezőgazdasági versenyt, amelyen díjazzák az elmúlt időszak legjobb mezőgazdasági termékeit, termelőit és kisegítő munkásait. 1903-ban a megyei mezőgazdasági társaság versenyét és fesztiválját Langonban rendezték (a korábbi években Pauillac és Margaux is helyszín volt). Az esemény jó alkalmat jelentett arra is, hogy hírverést csapjanak a környéken előállított boroknak. A megyeinél egy szinttel lejjebb lépve: 1851 óta évente megrendezik Bazas-ban a körzet hét kantonját tömörítő szakmai találkozót, amelynek célja szintén a mezőgazdaság és főleg a borkultúra színvonalának emelése. E fórumon a Sauternais-hez tartozó községek igen aktívak, különösen amikor a bortermelés filoxérát követő újjászervezéséről folyik a szó. Említsük meg végül a képzett mezőgazdászok által tartott előadásokat, amelyek szintén fontos elemét képezik az agrár-ismeretterjesztés eszköztárának.

A mezővárosok és a kisvárosok szerepe a Sauternais borainak forgalmazásában, feldolgozásában és hírnevük terjesztésében

A kisvárosok tehát a legkülönbözőbb módon probálják támogatni a mezőgazdasági és különösen a szőlőtermelést, emellett a forgalmazásból, a feldolgozásból és a reklámozásból is kiveszik részüket – Sauternais vidékén éppúgy, mint máshol. Preignac, Barsac és Langon a Garonne mentén épült városkák, kis folyami kikötőkkel rendelkeznek, s pozíciójukat tovább erősíti, hogy a 19. században megérkezik hozzájuk a vasút is – nem véletlen tehát, hogy a sauternes-i borok kereskedelmi forgalmának biztosításában kulcsszerep jut nekik. A borok forgalmazását olyan kereskedők és ügynökök végzik, akik jelentős közvetítő szerepet töltenek be termelők és fogyasztók között, s a borok reklámozása mellett azok minőségének fenntartásában, sőt javításában is részt vesznek. 1901-ben a három falunak – Sauternes, Bommes és Fargues – összesen két borkereskedője volt (az egyik Fargues-ban, a másik Sauternes-ben), a környék kisvárosaiban – Langonban, Preignac-ban és Barsac-ban – a nagyszámú borkereskedő jelenléte nagyban hozzájárul a látványos piaci sikerekhez. A borkereskedők gyakran egyenesen a bor nagyköveteiként tűnnek fel a színen, mint például a Langonban üzletet fenntartó Piaubert-Lescure, akit 1892-ben beválasztanak a Tours-ban rendezett országos mezőgazdasági kiállítása 30 tekintélyes borkostólója közé.

A sauternes-i borok egy részét fűszeresek is árulják (1901-ben Langonban 29 működik, Barsac-ban 14, Preignac-ban 8, sőt, még Sauternes-ben is 4). A borkereskedelem elsődleges helyszínéül azonban mégis a piacok és a vásárok szolgáltak, amelyek gyakorisága és forgalma tárgyalt korszakunkban látványos növekedésnek

indult, Gironde-ban éppúgy, mint az ország más tájain. 1828-ban, L. Bézout, *Vízi és szárazföldi utazások Gironde és Lot-et-Garonne megyében* című munkájában arról ír, hogy « Langon élete egészen felélénkül a piacnapokon, s intenzív kereskedést folytatnak itt az árusok : legfontosabb árucikkek a fa és a fehérbor ». Ebben a Sauternes-től alig néhány kilométerre található kisvárosban 1848 és 1906 között az évi vásárok száma 11-ről 22-re nőtt. Márpedig ezen vásárok vonzáskörzete esetenként nagyon kiterjedt is lehet. Gironde megyében La Réole, Bazas és Langon vásárait Bordeaux-ból, sőt nem ritkán egyenesen Párizsból érkezők is látogatják, az itt kínált termékek – például a bor – voltaképpen országos figyelemre is szert tehetnek.

E kisvárosokban néhány vállalkozás arra specializálódik, hogy feldolgozzák a helyben készült borokat, eddig elérhetetlen piacokat megcélozva ily módon. Talán a leghíresebb példa erre a Sauternes határában (Podensac-ban) épült, 1872 óta működő likőrgyár, amelyet Paul és Raymond Lillet alapítottak. Itt készül, 1887 óta, « amikor is a filoxéra lecsengése után új életre kapott a bortermelés » a Kina-Lillet néven forgalmazott likőr. Márpedig ennek a kininalapú aperitifnek az eredetiségét az alapjául szolgáló borok adják, jelesül azok a sauternes-iek, amelyeket ökrökkel vagy lovakkal húzott szekerek egész sorával szállítottak az üzembe. Más likőrgyárosok és pálinkafőzők szívesen vásároltak (ha nem is ipari mennyiségben) a helyi borokból, különösen a kevésbé jó minőségűekből és különösen azokban az években, amikor a termés túlzottan is bőséges volt.

Végül: a fogadók, kimérések, kávéházak és éttermek is kínáltak helyi borokat, amelyeket így helyi vendégeik és az arra járó utazók egyaránt szívesen fogyasztottak. A borok hírnevének megalapozásához és terjesztéséhez így hatékonyan hozzájáruló intézmények ismét csak a környék kisvárosaiban (és nem falvaiban) voltak találhatók.

Végkövetkeztetések

Sauternais vidékén – hasonlóan más vidékekhez – a kisvárosok, úgy mint Preignac, Barsac és Langon, látványosan különböznek a kizárólag mezőgazdasági jelleget felmutatni képes falvaktól és mezővárosoktól (Sauternes, Bommes és Fargues). Persze a kisvárosokban is szép számmal élnek mezőgazdasági termelők, ám öszszességében mégis figyelemre méltó szocio-professzionális sokszínűség jellemzi ezeket az építészetileg is egyre városiasabb jelleget öltő helységeket. Az urbanizálódás folyamata nem szakítja ugyanakkor el a kisvárosok szőlőkultúrával, valamint a borterméléssel fenntartott kapcsolatát. Az itt működő kovácsok, patkolókovácsok, bognárok és kádárok napi kapcsolatban állnak a környékbéli szőlészekkel és borászokkal, akik a vasárusoknál és fűszereseknél bonyolítják le beszerzéseiket. A mezőgazdasági társaságok székhelyét, illetve a szakmai rendezvények és képzett megyei szakemberek nyújtotta oktatás helyszínét szintén a kisvárosokban talál-

juk, mint ahogy a sauternes-i borok forgalmazásában és feldolgozásában jelentős szerepet vállaló kereskedők, ügynökök, pálinkafőzők, likőrkészítők, fűszeresek, kávéházak és éttermek is a fentebb felsorolt kisvárosokban találhatók.

A folyamatok természetesen nem egyirányúak, azaz nem csak a kisváros fejt ki hatást a bortermelésre, hanem a bortermelés is rányomja a bélyegét a kisvárosokra: építészetükre, lakosaik életvitelére, szokásaikra – még a városban terjengő illatok is a borra vezethetők vissza. Ugyanakkor a Sauternais vonatkozásában alá kell húznunk, hogy az itt előállított bor nem őrizte meg a körzet fontos városának a nevét: a 20. század eleje óta nem esik szó langoni borokról, csak sauternes-iről (néhány évtizeddel korábban nem ez volt a helyzet).

Sokáig fontos láncszemei voltak tehát a bor előállításának, forgalmazásának és reklámozásának a környék kisvárosai. A helyi borok azonban a fejlődés következő szakaszában elindultak az országos és nemzetközi hírnév felé, s ebben a folyamatban már nem a kisvárosok, hanem a nagyvárosias Bordeaux játszott fontos szerepet: ezt illusztrálja például a városban 1895-ben megrendezett mezőgazdasági kiállítás, a borpalota és az az 1909-ben megszervezett szüreti ünnepségsorozat, amelyen Sauternes emlékezetes módon saját « szekérrel » vett részt.

Conclusion



Conclusion du colloque de Sárospatak : Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes



Michel Figeac

Professeur à l'Université de Bordeaux
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain - Université de Bordeaux-Montaigne

Du 2 au 6 novembre 2022, ce beau colloque avait pour objet de comparer le développement de deux grands vignobles de vins liquoreux dont la célébrité remonte à l'époque moderne : Tokaj et Sauternes. A l'instigation de nos amis hongrois, Istvan Monok, Ferenc Toth et Kornel Nagy, l'idée était de faire un point sur l'historiographie dans ce domaine pour mettre en lumière des racines communes du point de vue des structures des propriétés, de la vinification, et en bout de chaine de la commercialisation. En effet, les deux vignobles ont acquis une certaine célébrité dans les élites européennes du XVII[e] siècle étant entendu que le sauternais est une région beaucoup plus petite (5 communes) que celle de Tokaj qui en compte 27. Cette rencontre était patronnée par l'Ambassade de France qui a été représentée par Ariadné Van Dlijk.

Nos travaux ont mis en évidence l'ancienneté des deux vignobles avec peut-être une légère antériorité de celui de Tokaj. Dès la fin du XV[e] siècle, la culture des vignobles et le commerce lucratif des vins de Hongrie commença à décliner à cause des incursions des Ottomans. Beaucoup de vignerons s'installèrent alors dans la région de Tokaj-Hegyalja en apportant leur savoir-faire ce qui développa considérablement la qualité des vins de cette région. Après la bataille de Mohács en 1526 et suite à la destruction du territoire de Szerémség par les opérations militaires, Tokaj-Hegyalja devint la première région viticole hongroise qui attirait une nouvelle migration depuis Szerémség et de nouveaux investisseurs issus dans la grande aristocratie hongroise, comme les Báthory, les Bercsényi, les Bethlen,

les Csáky, les Esterházy, les Nádasdy, les Rákóczi ou les Thököly, etc. Cette période est considérée comme l'âge d'or de la région viticole de Tokaj. Le vignoble du Bordelais se constitua également à 'initiative de la noblesse mais il s'agissait plutôt ici d'une noblesse de robe qui devait son ascension à la magistrature. Caroline Le Mao a montré que ces hommes puissants, car fortunés, possèdaient les meilleures terres des environs de Bordeaux ; ils ont en particulier largement investi les Graves, le Médoc et le Sauternais, véritables laboratoires d'expérimentation en matière d'amélioration viticole. Selon les recherches de Stéphanie Lachaud, c'est au milieu du XVII[e] siècle que la pourriture noble devait donner toute leur spécificité à ces terroirs. En Sauternais, la première mention connue date du 10 octobre 1657, à Barsac où Jean Douence, marchand de Barsac, adresse une requête à son seigneur François Ramon de La Rocque pour obtenir la permission de vendanger car dit-il « presque les trois quarts des vignes de Barsac sont vendangées et la vendange est toute pourrie »[1]. Dix ans plus tard, en 1666, c'est au tour de François de Sauvage d'Yquem d'être en conflit avec ses tenanciers et il est clairement question de la bonne réputation du vin dans le retard de la récolte à laquelle sont obligés les tenanciers.

Une évolution identique semble se dérouler au même moment en Hongrie si l'on en croit les conclusions de Marguerite Figeac-Monthus. On sait aujourd'hui que le tokay aszù aurait été produit la première fois par Szepsi Laczkó Máté (1567-1633). Ce prêtre de l'Église réformée, proche de la cour, qui s'intéressait beaucoup à la viticulture, fit goûter le premier tokay aszù du vignoble Oresmus situé dans la province de Sárospatak, à la princesse Zsuzsanna Lórántffy, vers 1620 mais il faut attendre 1655 pour voir la Diète ordonner obligatoire la sélection des grains aszù[2]. On sait par ailleurs, grâce à un inventaire de la cave de Rákóczi, qu'il y avait déjà la présence de vins de ce type en 1635[3]. Il reste à savoir quand a été construite et développée cette histoire ?

D'un côté comme de l'autre, les propriétaires nobles ont été les vecteurs de l'innovation. Kornel Nagy présente avec son étude sur les Rakoczi, un cas d'école. Au cours de son court mandat, le prince François Rákóczi II avait dirigé de manière exemplaire ses domaines et ses vignobles dans la région viticole de Tokaj au tournant des XVII[e] et XVIII[e] siècles. Entre 1701 et 1711, selon les qualités de botrytisation, il répertorie, systématise et classe régulièrement à plusieurs reprises tous les vignobles et domaines viticoles du vignoble de Tokaj. De plus, son activité viticole n'avait encore jamais empêché le fait qu'entre-temps, il était devenu le prince chef de la Guerre de Libération contre la Cour de Vienne entre 1703 et 1711. Cependant, à la fin de la guerre de libération, conclue dans le traité de Szatmár en 1711,

1 Sandrine Lavaud, « D'une rive à l'autre : la naissance des vins liquoreux du Bordelais (XVI[e]-XVII[e] siècle) », communication présentée dans le cadre des Entretiens du Sauternais, colloque organisé à Bommes par le Syndicat de Sauternes, 3 juin 2011.

2 S.Bodnár, « Quality and origine protection of the tokay wines » *In* E.P.Botos, Vine and Wine économy. Proceedings of the international symposium Kecskemét, Hungary 25-29 june 1990, Amsterdam-Oxford-New-York-Tokyo, Elsevier, 1991, p. 23

3 https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/tokay-hegyalja-3 (consulté en septembre 2022)

Francis Rákóczi II se vit offrir une grâce générale par la cour de Vienne. Il ne l'accepta pas, et il choisit l'exil jusqu'à sa mort. Par conséquent, tous ses vignobles détenus dans la région viticole de Tokaj ont été confisqués par les autorités. Ceux-ci ont été donnés à ces familles de haute naissance qui sont restées fortement fidèles aux Habsbourg, pour exemple, Andrássy, Buttler, Erdődy, Gober-Aspremont, Haller, Klobusiczky, Mudrány, Nigrelli, Orczy, Szirmay, Trautson, etc.

Du côté français comme du côté hongrois, il nous est apparu essentiel de travailler sur les canaux et les stratégies de commercialisation. En travaillant sur l'exceptionnelle bibliothèque de Mathias Corvin, Istvan Monok a repéré des canaux de diffusion qui passaient par la ville de Torun ou Thorn en Pologne, or depuis les années 2000, les historiens bordelais travaillent énormément avec ceux de l'université Nicolas Copernic en Pologne Depuis le milieu du 15e siècle, la ville de Thorn, fortifiée aux temps médiévaux par l'ordre des Chevaliers Teutoniques, avait appartenu au Royaume de Pologne. Au 16e siècle, sa bourgeoise germanophone s'est rapidement convertie au protestantisme. La majorité des habitants de la ville est resté fidèle à cette nouvelle foi jusqu'au milieu du 18e siècle. Thorn maintenait des rapports commerciaux très intense avec le Royaume de Hongrie. Et c'était une voie de passage vers le Nord pour le Tokaj. Le premier marché le plus proche de la région de Hegyalja était la Pologne. Le commerce y était facilité par la situation particulière du district de Zips (*Szepesség*) qui avait été donné en gages aux rois de Pologne par l'empereur-roi Sigismond de Luxembourg au XIVe siècle. Come le montre Ferenc Toth, la diplomatie jouait un rôle très important dans l'expansion des vins de Tokaj, et c'est ainsi que Thököly et Rákóczi s'en servirent régulièrement pour avoir des ressources nécessaires pour leur objectifs politiques ou pour sensibiliser leurs partenaires diplomatiques. Thököly tira des bénéfices considérables de ses vignobles de Tokaj-Hegyalja et il avait des agents commerciaux dans beaucoup de pays. D'après le témoignage d'un rapport anonyme vers 1700, lorsque Thököly vécut à Constantinople dans l'émigration il avait un monopole de vente de vins de Hongrie dans l'Empire ottoman cela lui représentait environ vingt-cinq mille livres de rente annuelle. Après la chute de leurs mouvements, ils continuèrent d'utiliser les vins de qualité de Tokaj, d'une part comme cadeaux diplomatiques et d'autre part, comme revenu complémentaire pour couvrir leurs frais dans un milieu majoritairement musulman. Le quartier européen de Constantinople, Péra, une plaque-tournante riche en échanges politiques et culturels, favorisait particulièrement le succès du vin de Tokaj.

La viticulture est liée en général aux lois du marché et obéit à un mécanisme essentiel : l'offre et la demande. Très tôt, à Tokay le vin n'est pas réservé à une consommation locale, bien au contraire, c'est une production destinée d'abord à une riche aristocratie puis exportée, mais pour développer l'exportation il faut donner l'envie d'acheter et savoir repérer les lieux où le tokay pouvait être acheté. Sous l'Ancien Régime en effet, pour qu'un vin soit apprécié de tous, il fallait qu'il

soit renommé et pour qu'il soit renommé il fallait qu'il soit connu dans les cours européennes, car les modes, qu'elles soient alimentaires, culinaires ou vestimentaires étaient « fabriquées » par les souverains. La communication de Philippe Meyzie nous a montré comment le Tokaj s'était marié avec les mets proposés sur les tables des élites. En France, la cuisine française servie à Paris, à la cour et dans les riches demeures de provinces connait des changements importants à partir de la seconde moitié du XVII[e] siècle, ouvrant la voie à de nouvelles formes de distinction culinaire. Au XVIII[e] siècle, la cuisine prône délicatesse et raffinement. Dans la préface de la *Science du maître d'hôtel* (1749), Menon met en exergue l'idée de délicatesse à la fois du côté des cuisiniers, mais aussi de ceux qui doivent être capables d'apprécier ces nourritures subtiles. Chez les élites, il convient de faire preuve de bon goût en étant capable de distinguer la qualité d'un mets ou d'un vin. Cette évolution dans l'univers culinaire concourt à la valorisation de vins à la douceur moins prononcée que les vins méditerranéens. Dans sa communication, Jean-Pierre Poussou a étudié les caves des élites parisiennes ce qui lui permet de montrer l'avance que conservaient ces vins de muscat sur les liquoreux du Sauternais. En réalité, ce sont les vins doux, liquoreux ou de liqueur produits dans les pays Ibériques qui dominent même s'ils restent certes beaucoup moins importants en quantités que les vins rouges. Ils sont connus et appréciés depuis longtemps mais c'est à partir du XVII[e] siècle qu'ils s'imposent de plus en plus, ce qui est d'ailleurs un phénomène européen puisque cette domination des vins ibériques – en particulier des vins d'Alicante- se retrouve à Londres ou à Amsterdam comme à Paris.

Pour finir, nous souscrivons totalement à la conclusion de Stéphanie Lachaud « la tradition de production de liquoreux qui a fait la réputation des vins de Sauternes apparaît bien comme une construction historique au long cours. Elle porte aujourd'hui une identité qualitative puissante mais elle reste fondamentalement un fait social et culturel qui révèle toute la place du savoir-faire et de l'histoire dans la construction d'un terroir viticole. » C'est cette identité que nous souhaiterions décrypter dans le futur au fil de nouvelles rencontres entre historiens et hongrois et cela dès 2023 car les sujets ne manquent pas à commencer par exemple par les sujets autour de la problématique très actuelle de l'environnement.

Les 2-6 novembre 2022, Sárospatak
Colloque international franco-hongrois
LES RACINES DES VIGNOBLES DE TOKAJ ET SAUTERNES

le 2 novembre : arrivée – logement à l'Hôtel Furmint de l'Université Tokaj

20^{30} Restaurant « A Boros »
Discours de bienvenue / welcome adress par Mme Ágnes Horváth, recteur de l'Université Tokaj
Les vins seront présentés par M. Zoltán Balogh

le 3 novembre : *Image et goût du vin – images des pays*
Modération par Michel Figeac

8^{50}–9^{00}
Discours de bienvenue par Mme Ariadné Kemel-Vandlik, Chargée de mission Coopération Scientifique, Intitut français en Hongrie

9^{00}–9^{30}
Marguerite Figeac-Monthus, INSPE d'Aquitaine, Université Bordeaux
Le vin de Tokay vu par les Français ou l'affirmation d'une réputation dans un pays de vignoble

9^{30}–10^{00}
István Monok, Université de Tokaj, Sárospatak
La Bibliotheca Corvina et le vin de Tokaj – deux éléments historiques de l'image des Hongrois

10^{00}–10^{30}
Ferenc Tóth, Institut d'Histoire du Centre de recherches en sciences humaines, Budapest
« *C'étoit le meilleur vin que j'aye jamais bu* » Les chemins des vins de Tokaj à travers l'Empire Ottoman au XVIIIe siècle

10^{30}–11^{00}
Pause

11^{00}–11^{30}
Stéphanie Lachaud, Université Bordeaux-Montaigne
Quels vins à Sauternes? De la production de blancs à la spécialisation en vin de pourriture noble

11^{30}–12^{00}
Philippe Meyzie, MCF HDR, Université Bordeaux-Montaigne
Goût du vin et saveurs culinaires : la recherche de la douceur (XVIe-XIXe siècle)

12^{00}–13^{00}
Déjeuner

Après midi
Visite de la ville de Sárospatak – château des Rákóczi, collège, bibliothèque et musée calviniste

Dîner à la cave Naár, Hercegkút – part héritage du Monde par UNESCO
Les vins seront présentés par M. Ferenc Naár

le 4 novembre : *Le rôle de la noblesse dans la naissance du Tokaj et du Sauternes.*
Modération: Ferenc Tóth

9^{00}–9^{30}
Michel Figeac, Université Bordeaux-Montaigne
La noblesse et la mutation du vignoble français à l'époque moderne : un parcours historiographique

9^{30}–10^{00}
Caroline Le Mao, MCF HDR, Université Bordeaux-Montaigne
Les magistrats du parlement de Bordeaux et la mutation des vins et vignobles bordelais au temps de Louis XIV

10^{00}–10^{30}
Kornél Nagy, Institut d'Histoire du Centre de recherches en sciences humaines, Budapest
François II Rákóczi, le vigneron

10^{30}–11^{00}
Pause

11^{00}–11^{30}
Jean-Pierre Poussou, Professeur émérite à la Sorbonne, Paris
La place des liquoreux dans les caves de la noblesse parisienne

11^{30}–12^{00}
Corinne Marache, Université Bordeaux-Montaigne
Le rôle des bourgs ruraux dans les transformations du monde viti-vinicole au XIXe siècle jusqu'au début du XXe siècle: L'exemple du Sauternais et de ses alentours

12^{00}–12^{20}
Conclusion par Michel Figeac

12^{30}–13^{30}
Déjeuner

Après midi
Excursion – Paysage de Zemplén: Sárospatak–Erdőbénye–Abaújszántó–Tállya–Mád–Mádi zsinagóga–Tarcal–Tokaj–Bodrogkeresztúr–Sárospatak

Dîner au Musée de Tokaj
Les vins du terroir Hétszőlő seront présentés par M. Tibor Kovács

le 5 novembre – *Excursion*
Châteaux de Pácin (de la famille Mágócsy), puis Borsi (lieu de la naissance de François II Rákóczi); Musée de la langue hongroise (Széphalom), château de Füzérradvány (de la famille Károlyi)

Déjeuner à la cave Portius, Sárospatak à Sárospatak.
Les vins seront présentés par M. Richárd Hörcsik le Jeune

Dîner au Châteaux de Szirmay-Waldbott à Tolcsva.
Discours de bienvenue par M. Ernő Csoma, Maire de Tolcsva – commune jumelée avec Sauternes
Les vins du Cave Grand Tokaj de l'Université Tokaj seront présentés M. Károly Áts.

Index locorum et nominum



A

C

D

G

GY

H

I

J

K

N

O

Ö

P

Q

R

S

U

V

A kiadó kötetei megrendelhetők
illetve kedvezménnyel megvásárolhatók:
L'Harmattan Könyvesbolt
1053 Budapest, Kossuth Lajos utca 14–16.
Telefon: +(36-70) 554-3177
www.harmattan.hu

Sorozati tipográfia, tördelés, borítóterv: Kára László
Nyomdai kivitelezés: Prime Rate Kft.
Felelős vezető: Tomcsányi Péter